大正二年三月（出版第六七號）

農事試驗場特別報告　第七號

養豚試驗成績

臺灣總督府農事試驗場

正誤

頁	行	誤	正
一〇	一〇	三・〇四	三〇・四
自三三至三七		全有播物	全有機物
五五	七	バークシヤイヤ二間雜種	バークシヤイヤ一二間雜種

緒言

本報ハ養豚ニ關スル試驗成蹟ヲ登載ス

大正二年三月

臺灣總督府農事試驗場

凡例

一、種類名ヲ冠セサル雜種ハバウ種ト、バークシヤイヤ種トノ交配ニヨリ得タルモノナリ

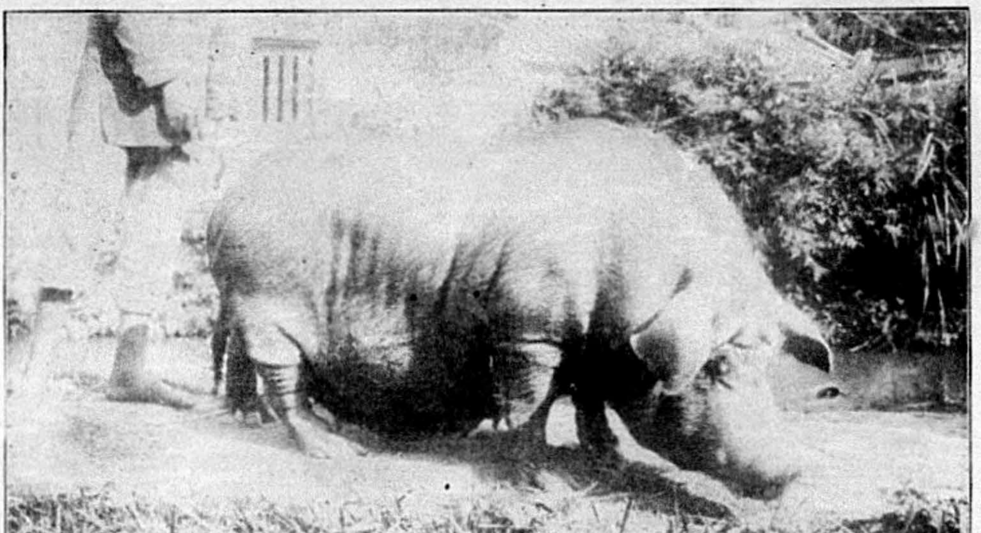
二、本文中劃トアルハ牝豚ヲ去勢シタルモノナリ

三、退却雜種トハ三囘雜種ノ牡豚ヲ本島種牝豚ニ交配シテ得タルモノナリ

四、體重ハ單ニ貫ヲ用ヒタルモ收支計算ハ斤ニ換算シタリ

パウ種

龍潭坡種



頂雙溪種

小形種

農事試驗場特別報告第七號目次

頁

第一章　蕃殖試驗

第一節　本試驗ニ供シタル豚種……一

第一　西洋種……一

一　バークシャイヤ及ヨークシャイヤ……一

第二　臺灣種……一

一　小形種……一

二　バウ種……一

三　龍潭坡種……二

四　頂雙渓種……二

第二節　各種類ノ蕃殖率……二

第三節　季節ニ因ル生產率……三

第四節　種牝豚ノ年齡ニ對スル蕃殖率……三

第五節　懷胎日數……四

第二章　發育試驗

第一節　生時體重……五

第二節　哺育頭數ニ對スル仔豚ノ發育狀況……七
第三節　哺乳日數ト仔豚發育ノ關係……七
第四節　各種牝豚ノ發育狀態……八
第五節　各種去勢豚ノ發育狀態……九
第六節　閹𫓹別發育狀態……一一
附　養豚業者ノ飼養豚……一一
第三章　飼養試驗
第一節　飼料……一三
第一　種類、成分、價格……一三
第二　配合表……一五
第二節　飼料ノ配合ニヨル發育比較……三七
第三節　酒粕ノ飼養……四一
第四節　肥膽試驗……四三
第一　各種類ノ肥膽比較……四三
第二　飼料ノ配合ニヨル肥膽比較……四五
第五節　糖蜜ノ飼料價值……四九
第四章　肉利用試驗

第一節　各種類ノ生體重ト肉步合……四九
第二節　燻肉ノ製造……五一
第五章　管理
第一節　豚舎ノ構造……五三
第二節　疾病……五五

農事試驗場特別報告　第七號

技手　小野新市擔當

第一章　蕃殖試驗

第一節　本試驗ニ供シタル豚種

第一　西洋種

一　バークシャイヤ及ヨークシャイヤ

明治三十六年濠洲ヨリバークシャイヤ種及ヨークシャイヤ種ヲ輸入シ其後廣島、鹿兒島ノ二縣ヨリバークシャイヤ種ヲ移入セリ

第二　臺灣種

一　小形種

本島ノ南部地方ニ多キ種類ナリ體格小ニシテ頭細長ク額隆起シ耳ハ小サク直立シ又ハ側方ニ傾ク額骨ト鼻骨トノ角度少ナク頸細ク背ハ稍凹ミ脚長ク性質喧騒ナリ

二　バウ種

主トシテ本島北部及南部ノ一部ニ飼養セラルル種類ナリ頭長ク額扁平ニシテ縱皺ヲ有シ耳ハ中等大ニシテ下側方ニ向ヒ胴稍長ク背ハ少シク凹ム

三　龍潭坡種

本島北部ニ產シ特ニ桃園地方ニ多キ種類ニシテ頭短ク額幅廣ク耳ハ中等大ニシテ下垂シ頸太ク背幅廣クシテ陷凹ス骨ハ太ク腕弱ニシテ後肢ハ前方ニ屈曲セルモノ多シ皺ハ全身ニ多ク特ニ顏面ニハ八字形ニ深刻セラル

四　頂雙溪種

本島北部ノ一地方ニ飼養セラルル種類ナリ頭短ク額骨ト鼻骨トノ角度大キク顏面ニ横皺多シ耳ハ長大ニシテ下垂シ長サ一尺以上ニ達スルモノアリ胴長ク性質溫順ナリ

以上四種ヲ通シ皮膚ハ黑又ハ灰色ニシテ毛ハ黑色トス

第二節　各種類ノ蕃殖率

各種類ニ付三頭ツツ二箇年乃至三箇年ノ平均ヲ示セハ左ノ如シ

種類	一箇年平均分娩回數	一箇年平均生產仔豚
ヨークシャイヤ種	一・四四	八・七八
バークシャイヤ種	一・〇〇	五・八三
同一回雜種	一・六〇	一〇・八〇
同二回雜種	一・八一	一〇・〇〇
同三回雜種	一・三三	九・一六
小形種	二・〇〇	一四・〇〇
頂雙溪種	二・〇〇	一七・〇〇
龍潭坡種	二・〇〇	一九・〇〇
パウ種	二・〇〇	一八・三三

各種類繁殖比較圖

仔豚頭數
種類別
21
20
19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1
バク種
龍潭坡種
頂雙溪種
小形種
バークシャイア三回雜種
バークシャイア二回雜種
バークシャイア一回雜種
バークシャイア種
ヨークシャイア種

第三節　季節ニ因ル生産率

各種類ヲ通シテ明治四十一年ヨリ同四十四年ニ亙ル四箇年平均生産數ヲ示セハ左ノ如シ

年別	夏期 受胎割合	夏期 一頭平均生産仔豚	冬期 受胎割合	冬期 一頭平均生産仔豚
四十一年	・五〇	二・六七	・七一	三・五七
四十二年	・八三	四・三三	一・〇〇	三・六七
四十三年	・八八	五・二二	一・〇〇	四・七八
四十四年	一・〇〇	五・八六	一・〇〇	六・〇〇
平均	・八〇	四・五二	・九三	四・五〇

上表ニヨレハ受胎ノ割合冬期ハ夏期ニ比シ優レルカ如ク生産仔豚ノ數ハ兩期共ニ大差ヲ認メス

第四節　種牝豚ノ年齢ニ對スル蕃殖率

バークシヤイヤ二囘雜種二頭ヲ用ヒ二歳ヨリ七歳ニ至ル期間試驗セル結果左ノ如シ

年齢	受胎囘數	蕃殖頭數
二歳	一・五	一〇・〇
三歳	二・〇	一一・五

年齢	受胎回數	蕃殖頭數	年齢	受胎回數	蕃殖頭數
四歳	一・五	一一・五	六歳	一・五	一一・〇
五歳	二・〇	一八・〇	七歳	一・〇	五・〇

上表ニヨレハ蕃殖ノ旺盛ナル時期ハ三歳乃至五歳ニシテ七歳ニ至レハ受胎及產兒ノ頭數著シク減スルカ如シ

第五節　懷胎日數

明治四十年ヨリ四十四年ニ至ル五箇年間各種類十頭以上ノ平均懷胎日數左ノ如シ

種類	懷胎日數		
	最長	最短	平均
バークシヤイヤ種	一一五	一一一	一一三・〇
ヨークシヤイヤ二回雜種	一一六	一一四	一一四・七
バークシヤイヤ一回雜種	一一九	一一三	一一六・〇
同　二回雜種	一二五	一〇七	一一四・五
同　三回雜種	一一九	一一二	一一四・九
同　四回雜種	一一七	一一六	一一六・五
小形種	一一九	一一一	一一五・〇
パウ種	一二二	一一四	一一六・八

各種類ヲ通シ明治四十一年ヨリ同四十四年ニ亙ル夏期ト冬期ニ於ケル懐胎日數ハ左ノ如シ

年別	夏期 最長	夏期 最短	夏期 平均	冬期 最長	冬期 最短	冬期 平均
四十一年	一一四	一〇四	一〇九・〇	一一九	一一三	一一六・〇
四十二年	一一五	一一四	一一四・八	一一六	一一四	一一五・〇
四十三年	一一五	一〇七	一一五・八	一一九	一一一	一一四・七
四十四年	一一三	一一三	一一七・〇	一一九	一一一	一一五・八
平均	―	―	一一四・八	―	―	一一五・三

上表ニヨレハ懐胎日數ノ短キハバークシャイヤ種ノ平均一一三日ニシテ最モ長キハバヴ種ノ平均一一六八日トス而シテ冬期ハ夏期ニ比シ懐胎日數少シク長シ

第二章　發育試驗

第一節　生時體重

明治四十年ヨリ同四十四年ニ至ル五箇年間各種類十頭以上ノ平均生時體重左ノ如シ

種類	生時體重 最大	生時體重 最小	生時體重 平均
バークシャイヤ種	匁 三六〇	匁 二六〇	匁 三一三
ヨークシャイヤ二回雜種	四〇〇	二一〇	三一九

種類	生時體重 最大	最小	平均
バークシャイヤ一回雜種	匁 三八〇	匁 二七〇	匁 二七六
同二回雜種	四〇〇	一九〇	三〇四
同三回雜種	四五〇	二三〇	三〇八
同四回雜種	三四〇	一七〇	二二五
小形種	二九〇	一〇〇	二一六
バウ種	三四〇	一二〇	二五四

明治四十一年ヨリ同四十四年ニ至ル四箇年間ニ夏期ト冬期ニ於ケル生時體重ヲ検スルニ左ノ如シ

年別	夏期 最大	夏期 最小	夏期 平均	冬期 最大	冬期 最小	冬期 平均
四十一年	匁 三五〇	匁 二〇七	匁 二七〇	匁 四〇〇	匁 一七〇	匁 三四四
四十二年	四〇〇	二一〇	二八〇	三八〇	二二〇	三〇八
四十三年	三五〇	二五〇	三〇〇	三五〇	二九〇	二九八
四十四年	三五〇	一二〇	二一四	四〇〇	一〇〇	二七二
平均	—	—	二六四	—	—	二七五

上表ニヨレハ平均生時體重ノ大ナルハヨークシャイヤ雜種ノ三百十九匁ニシテバークシャイヤ種三百十三匁ヲ以テ之ニ亞キ最モ小ナルハ小形種ノ二百十六匁トス而シテ冬期ハ

夏期ニ比シ平均生時體重大ナリ

第二節　哺育頭數ニ對スル仔豚ノ發育狀況

各種ヲ通シ種牝豚二頭以上ヲ用ヒ哺育頭數ト仔豚發育ノ割合ヲ試驗セル結果左ノ如シ

哺育頭數	平均生時體重	離乳時平均體重	生時體重一ニ對スル發育ノ割合
四	匁 二八八	貫 三・九四三	一三・六九
五	二五七	三・四八〇	一三・五四
七	二六五	三・二六〇	一二・三〇
八	二七〇	三・〇〇三	一一・一一
九	三〇〇	二・七五〇	九・一〇

前表ニヨレハ哺育頭數少ナキ程仔豚ノ發育良好ナリ

備考　哺育期間ハ六十日トス

第三節　哺乳日數ト仔豚發育ノ關係

各種類ヲ通シ二頭以上ノ種牝豚ヲ用ヒ哺育日數ノ長短ハ如何ナル影響ヲ仔豚ノ發育ニ及ホスヤヲ試驗シタルニ其結果左ノ如シ

哺乳日數	生時體重	生後三箇月ノ體重	生時體重一ニ對スル發育ノ割合
四〇	匁 二〇四	貫 二・五七〇	一〇・八四
五〇	三一〇	二・八九〇	一二・三五
六〇	二七〇	四・九六八	一八・四〇
六五	二五〇	四・二五五	一七・〇二

前表ニヨレハ發育ノ良好ナルハ哺乳日數六十日内外ナルカ如シ

第四節　各種牝豚ノ發育狀態

各種類ニツキ三頭以上ヲ用ヒ滿一箇年ニ達スルマテノ發育狀態ヲ示セハ左ノ如シ

種牝豚

種類＼月別	一箇月目	二箇月目	三箇月目	四箇月目	五箇月目	六箇月目
バークシヤイヤ種	貫 二・二	三・五	四・七	六・五	七・六	一〇・〇
同上一回雜種	貫 二・六	三・五	四・七	六・八	八・〇	九・六
同上二回雜種	貫 二・一	四・〇	五・一	六・七	八・九	一一・一
同上三回雜種	貫 二・九	四・五	五・七	六・九	九・三	一二・五
同上四回雜種	貫 二・八	三・八	四・五	五・六	七・四	八・七
龍潭坡種	貫 —	—	—	六・三	八・七	一〇・九
バウ種	貫 —	—	四・四	五・九	七・二	九・九
頂雙溪種	貫 —	—	—	五・九	八・四	一〇・六
小形種	貫 —	—	—	四・〇	五・三	六・五

七箇月目	一一・〇	一二・六	一四・二	一五・三	一一・二	一一・四	一一・七	一三・〇	七・九
八箇月目	一二・五	一四・五	一七・三	一六・七	一五・五	一三・七	一三・二	一三・八	八・四
九箇月目	一六・七	一七・〇	一九・五	一九・〇	一八・〇	一六・〇	一四・三	一五・六	九・〇
十箇月目	一九・八	一八・〇	二二・八	二一・三	一九・〇	一八・一	一六・七	一七・五	一〇・五
十一箇月目	二二・〇	二〇・〇	二四・七	二一・九	二一・〇	二二・〇	一九・六	一八・四	一一・四
十二箇月目	二七・〇	二四・〇	二六・三	二三・〇	二一・五	二二・四	二二・〇	一九・〇	一三・六

上表ニ依レハパークシャイヤ種ハ發育良好ニシテ同上二回雜種之ニ亞キ本島種ニ在リテハ龍潭坡種ヲ第一トシバウ種之ニ次キ小形種最モ小ナリ尙ホ試驗ヲ重ネテ確報スヘシ

種牡豚ノ發育試驗ハ目下繼續中ニ在ルヲ以テ結了後報告スヘシ

第五節　各種去勢豚ノ發育狀態

各種類ニツキ發育中等ノモノ四頭以上ヲ用ヒ滿一箇年ニ達スルマテノ發育狀態ヲ示セハ左ノ如シ

種類／月別	小形種	バウ種	龍潭坡種	頂雙溪種	パークシャイヤ種	同上一同雜種	同上二同雜種	同上三同雜種	同上四同雜種	小形種龍潭坡種一同雜種	龍潭坡種退却雜種	小形種退却雜種	バウ種退却雜種
	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫
一箇月目	一・三〇	二・二〇	一・五〇	—	一・六	二・四	二・二	二・九	二・〇	一・三	一・五	二・二	一・五
二箇月目	一・七〇	三・七〇	二・四〇	—	三・〇	三・二	三・八	四・五	二・六	一・四	五・〇	四・五	三・二
三箇月目	二・五〇	四・一〇	四・四〇	三・五	三・七	四・七	四・三	六・二	四・一	四・四	六・五	六・九	四・八
四箇月目	三・四〇	六・三〇	六・二〇	五・四	四・九	五・六	五・七	七・五	四・四	七・〇	八・九	九・四	五・九

月別／種類	五箇月目	六箇月目	七箇月目	八箇月目	九箇月目	十箇月目	十一箇月目	十二箇月目
小形種（貫）	五・五〇	六・〇〇	七・〇〇	九・〇〇	一〇・二〇	一二・六〇	一四・六〇	一六・一〇
バウ種（貫）	九・八〇	一〇・二〇	一三・九〇	一七・一〇	一八・三〇	二一・三〇	二三・三〇	二六・五〇
龍潭坡種（貫）	八・二〇	一一・六〇	一四・〇〇	一七・一〇	一九・七〇	二二・〇〇	二四・九〇	二七・六〇
頂雙溪種（貫）	七・六	一一・二	一四・九	一六・四	二〇・〇	二二・〇	二二・八	二五・一
バークシャイヤ種（貫）	六・〇	七・八	一三・〇	一六・八	二〇・〇	二六・〇	三二・〇	三六・〇
同上一回雜種（貫）	八・六	一〇・八	一三・一	一六・四	一八・九	二一・四	二七・二	三〇・四
同上二回雜種（貫）	六・六	八・三	一二・九	一六・一	一八・四	二二・八	二七・七	三一・四
同上三回雜種（貫）	八・六	一〇・三	一一・八	一六・五	一八・二	二三・八	二九・六	三三・八
同上四回雜種（貫）	五・三	七・〇	八・二	一〇・六	一四・七	一八・八	二六・〇	三〇・二
小形種龍潭坡種一回雜種（貫）	九・四	一三・二	一五・八	一八・七	二〇・四	二一・〇	二二・四	二四・一
龍潭坡種退却雜種（貫）	一二・五	一五・二	一八・三	二一・八	二四・九	二七・五	二〇・六	三三・五
小形種退却雜種（貫）	一二・三	一五・五	一八・六	二二・三	二三・九	二五・二	二八・二	三一・〇
バウ種退却雜種（貫）	九・四	一一・六	一四・六	一八・五	二二・一	二五・四	二九・三	三二・八

備考

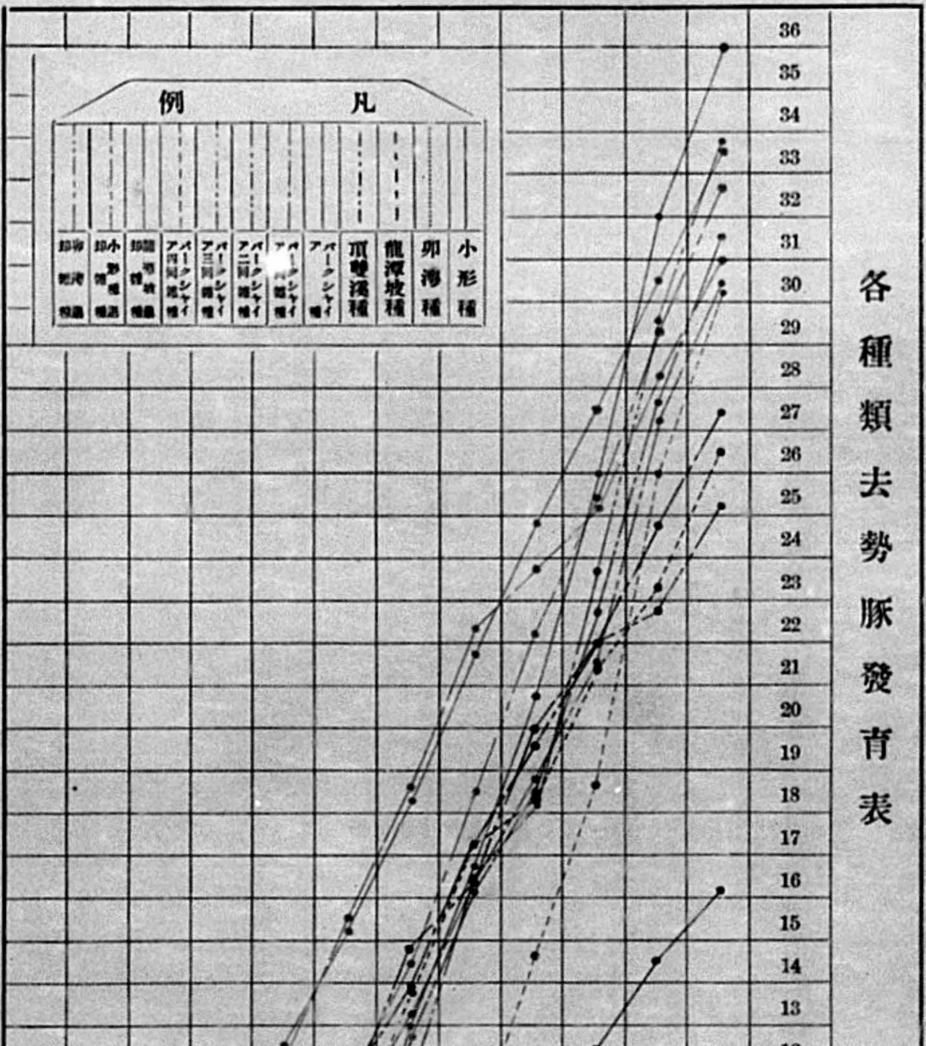
一　本試驗ニハ各種共閹割各牢數ツツヲ用ヒタリ

二　本試驗ニ於テハ滿一箇年ニ達スル前九週間肥膽法ヲ施シタリ

上表ニヨレハ發育優良ナル、バークシャイヤ種三十六貫目ニシテ同三回雜種三十三貫八百匁ヲ以テ之レニツキ龍潭坡種退却雜種、バウ種退却雜種、バークシャイヤ二回雜種、小形種退却雜種、バークシャイヤ一回雜種、バークシャイヤ四回雜種ト相順次ス

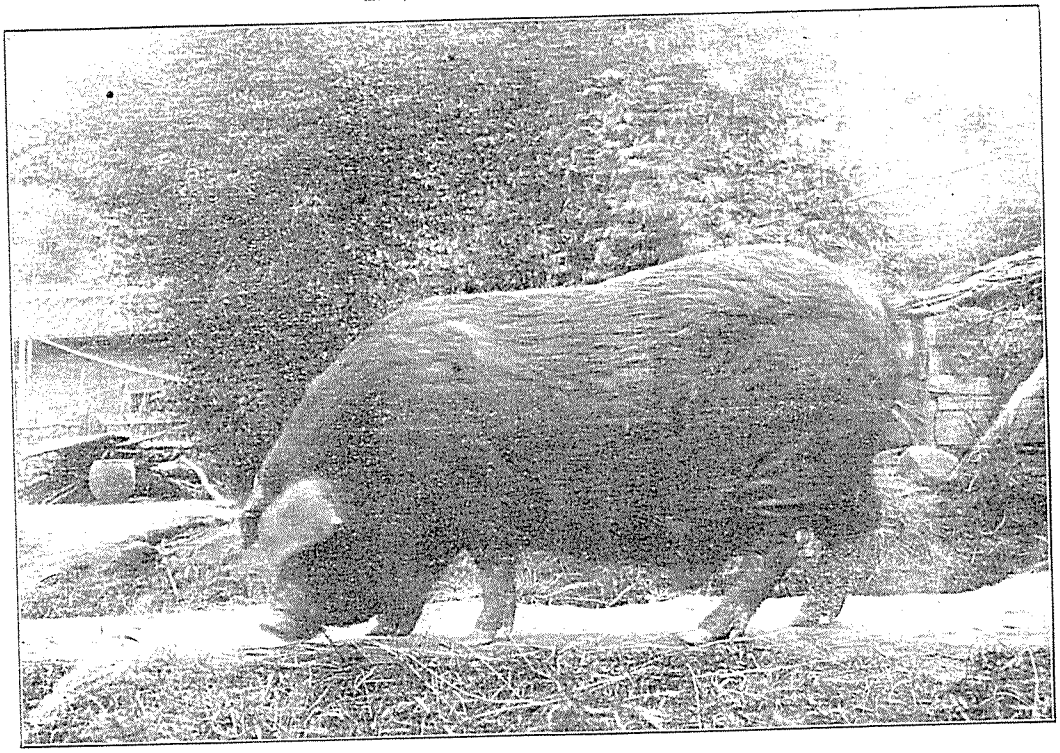
本島種ニアリテハ龍潭坡種二十七貫六百匁ヲ以テ第一トシバウ種二十六貫五百匁ヲ以テ之ニ次キ頂雙溪種小形種ト逐次ス

各種類去勢豚發育表

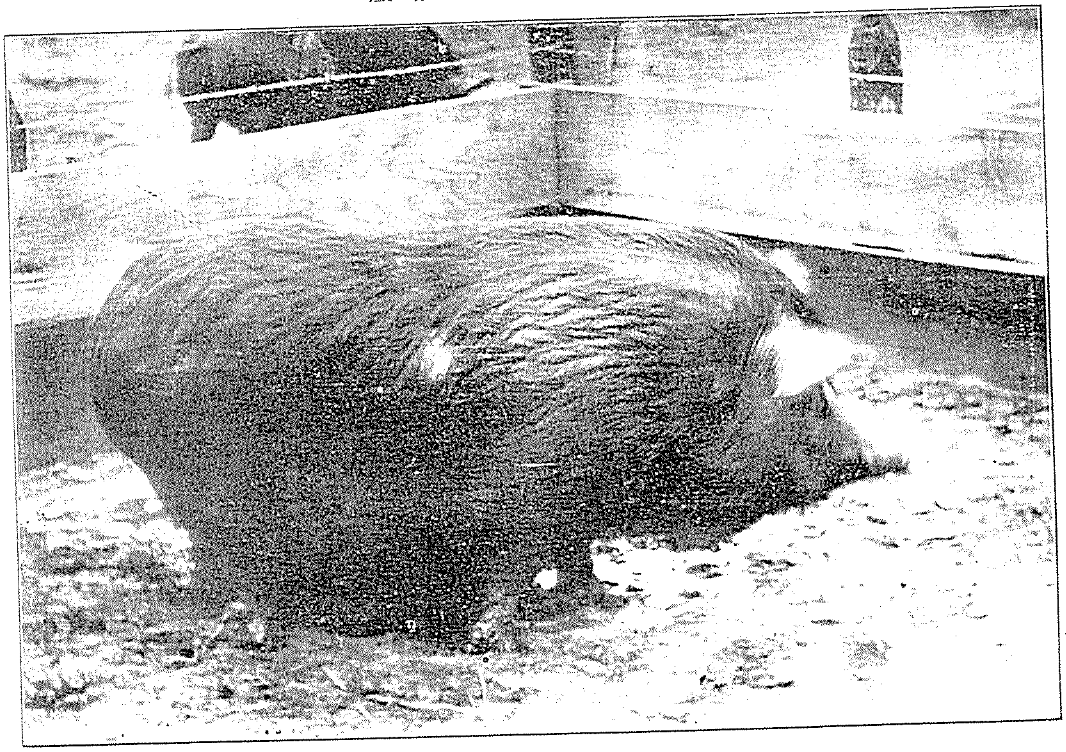


備考　體重ノ起點ハ生後一箇月目ナリ

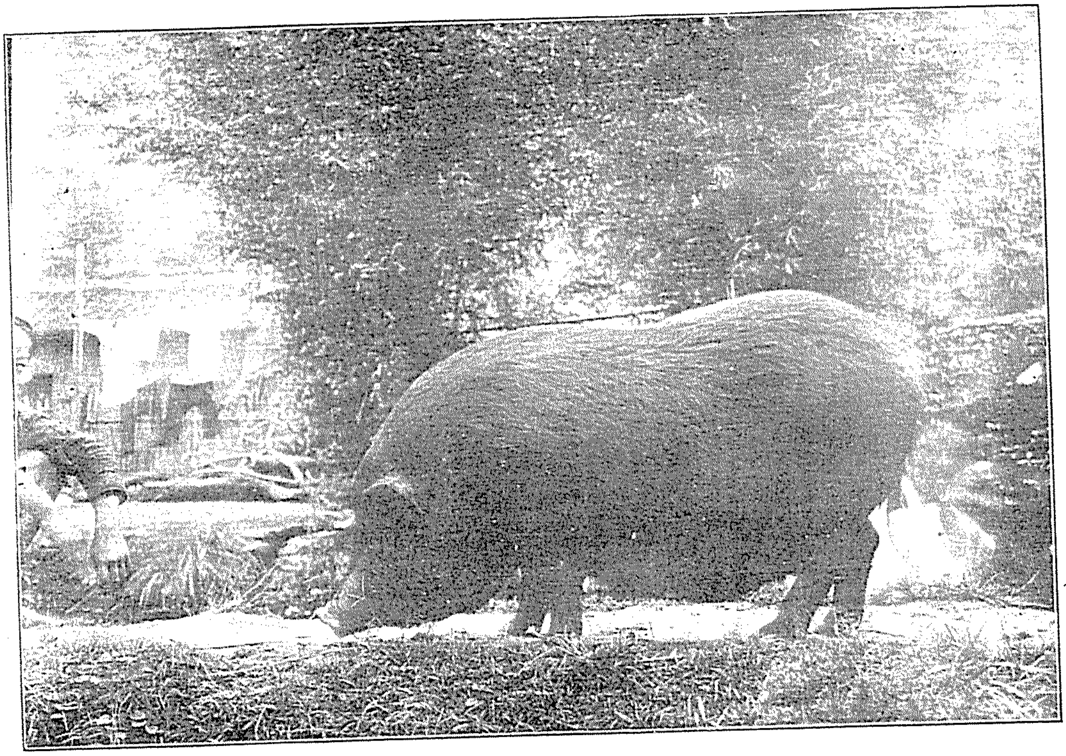
龍潭坡種退却雑種



バウ種退却雑種



小形種退却雑種



バークシヤイヤ三回雑種

第六節　閹、劁別發育狀態

更ニ閹豚及劁豚ノ發育ヲ各別ニ比較スレハ左ノ如シ

閹劁別	閹豚					劁豚				
番別 / 月別	一回雜種	二回雜種	三回雜種	四回雜種	平均	一回雜種	二回雜種	三回雜種	四回雜種	平均
	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫	貫
一箇月目	三・四	二・三	三・〇	二・〇	二・七	二・〇	二・一	二・八	一・九	二・二
二箇月目	三・一	三・七	四・五	三・一	三・六	三・三	三・八	四・五	二・一	三・四
三箇月目	四・〇	四・四	六・一	四・四	四・七	四・三	四・一	六・二	三・八	四・六
四箇月目	五・四	六・〇	七・二	四・二	五・七	五・八	五・三	七・八	四・五	五・九
五箇月目	七・五	六・九	八・九	四・九	七・一	八・〇	六・八	八・二	五・六	七・二
六箇月目	九・六	八・〇	一〇・八	五・六	八・七	九・五	八・六	九・八	七・四	八・八
七箇月目	一一・四	一三・〇	一二・〇	七・七	一一・一	一一・一	一二・七	一一・五	八・七	一一・〇
八箇月目	一三・八	一六・八	一六・九	九・八	一四・三	一三・八	一五・四	一六・〇	一一・二	一四・一
九箇月目	一五・六	一八・二	一八・五	一四・三	一六・七	五・八	一八・五	一七・九	一五・一	一六・八
十箇月目	一七・二	三二・〇	二四・六	一八・二	二〇・八	一七・八	二二・六	二〇・九	一九・三	二〇・七
十一箇月目	二四・〇	二九・〇	三〇・三	二五・二	二七・一	二四・〇	二六・四	二八・九	二六・七	二三・五
十二箇月目	二九・二	三五・一	三五・九	二九・九	三二・五	二五・八	二七・七	三二・〇	三〇・五	二九・〇

上表ニヨレハ閹豚體重平均三十二貫五百匁ニシテ劁豚ノ平均二十九貫目ニ優ルコト三貫五百匁ナリ

養豚業者ノ飼養豚

生後二箇月乃至四箇月ヲ經體重二十斤乃至四十斤ニ達シタル本場生產豚ヲ地方農家ニ飼養

飼養者	種類	性	滿一箇年ノ體重	飼料
本島人	バークシヤ三回雜種	閹	七三斤	殘渣汁、甘藷蔓
同	臺灣種雜種	閹	一六五斤	殘渣汁、米糠、甘藷ヲ與フ飼料良好
同	バークシヤ三回雜種	閹	一六〇斤	同上
同	同三回雜種	閹	六五斤	飼料不良
同	同上	劁	七〇斤	同上
同	同上	閹	六五斤	同上
同	同四回雜種	劁	一九〇斤	殘渣汁、米糠、甘藷ヲ與フ飼料良好
同	同上	閹	一七〇斤	同上
同	同二回雜種	劁	七〇斤	飼料不足
内地人	バークシヤ四回雜種	閹	一九三斤	殘飯殘渣飼料良好
同	同上	閹	一六〇斤	同
同	同上	閹	一四九斤	同
同	同上	閹	一六八斤	同
同	同上	閹	二〇〇斤	同
同	同上	閹	一九〇斤	同
同	同上	閹	一七九斤	同
同	同上	閹	二二三斤	同
同	同上	閹	二〇〇斤	同

備考　蕃殖用トシテ不適當ナル豚ヲ去勢シタルモノナレハ發育狀態中等又ハ其以下ノモノナリ

上表ニ示スカ如ク內地人ノ飼養セルモノハ平均一箇年百八十五斤ノ發育ヲナシ本場ニ於テ試驗セルモノニ近ク本島人ノ飼養セルモノニテ飼料充分ナルモノヽハ平均百七十一斤ノ發育ヲナシ普通飼養スル本島種ニ比シ約六十斤ノ增加ヲ見ルモ飼料不足ノモノニアリテハ體格全ク萎縮シ一箇年ニ僅カニ六七十斤ノ發育ニ過キス其ノ飼養セル本島種ニ比シ同一若クハ稍〻劣ル結果ヲ呈ス

雜種豚ニ對スル飼養者ノ意向ハ本島人ニアリテハ性質稍〻溫順ヲ缺キ柵ヲ破ルノ缺點アリト云フモ飼料ヲ多ク用フルモノハ本島種ニ比シ多食ニシテ好ク發育シ如何ナル食物ヲモ嫌ハサルノ特點ヲ有スルニヨリ雜種豚ヲ好ミ飼料ヲ少シク用フルモノハ其ノ發育臺灣種ニ劣ルト信スルカ如シ內地人ニアリテハ從來雜種豚飼養ノ經驗ヲ有シ本島種ニ比シテ六七十斤以上ノ體量ヲ增加セシメ得ルヲ以テ雜種ノ有利ナルヲ唱ヘツヽアリ

第三章　飼養試驗

第一節　飼料

第一　種類、成分、價格

種類	粗成分 水分	粗成分 灰分	粗成分 粗纖維	粗成分 蛋白質	粗成分 可溶無窒素	粗成分 脂油	可消化分 蛋白質	可消化分 炭水化物	可消化分 脂油	營養率	價格
監獄殘飯	七〇・〇九九	〇・五四七	〇・〇二一	二・七五五	二六・一八二	〇・三九六	二・五	二五・三	〇・三	一〇・四	百斤ニ付 〇・六〇〇円
兵營殘飯	七五・一四二	一・九四三	〇・〇四二	六・一三九	一五・五三二	一・二〇二	一〇・一	四五・八	一二・七	七・六	〇・六〇〇
監獄米糠	一三・四六〇	一一・二五三	一〇・四〇〇	一三・六八九	四〇・五七八	一〇・六二〇	—	—	—	—	一石ニ付 二・六〇〇
市中米糠	一一・五四七	二八・六六七	五・一三三	一一・九三七	二九・五〇六	一三・三一三	—	—	—	—	》 三・〇〇〇
蕃薯	七五・六〇〇	一・〇〇〇	一・〇〇〇	一・四〇〇	二〇・五〇〇	〇・二〇〇	〇・八	一九・一	〇・一	二四・一	百斤ニ付 一・〇〇〇
蕃薯蔓	八八・〇九四	一・一九三	二・四三四	二・三二八	五・三〇九	〇・六五二	〇・九	四・四	〇・一	五・一	》 〇・三〇〇
大豆	一〇・〇〇〇	五・〇〇〇	四・八〇〇	三三・四〇〇	二九・二〇〇	一七・六〇〇	三〇・一	二五・一	一五・八	二・一	一石ニ付 一二・〇〇〇
大豆粕	一三・四〇〇	五・二〇〇	五・五〇〇	四〇・三一〇	二八・一〇〇	七・五〇〇	三六・三	二九・四〇〇	六・八	一・三	百斤ニ付 三・六〇〇
豆腐粕	八九・五六〇	〇・三八八	一・五二三	二・七一六	三・八六七	一・九九一	一・八	五・一	一・七	四・九	》 〇・七八〇
酒粕	九四・二五三	〇・三三八	〇・三五五	〇・八一一	二・五九一	一・六五二	〇・六	二・三	〇・九	七・一	》 〇・〇八〇
米粉汁	九七・二六五	〇・〇〇二	〇・〇〇二	〇・二五三	二・四五六	〇・〇〇二	—	—	—	—	—
魚骨	七六・六二八	五・〇四七	—	一四・七八六	〇・四五三	三・〇八六	—	—	—	—	—
恭菜	九〇・五〇〇	一・八〇〇	一・三〇〇	一・九〇〇	四・〇〇〇	〇・五〇〇	一・二	四・〇	〇・二	三・七	百斤ニ付 一・〇〇〇
アサガオ	八五・二七三	二・〇八五	三・五〇三	二・八二〇	五・八八一	〇・四三八	—	—	—	—	—
ツルノゲイトウ	八二・二〇一	三・二三八	二・九八〇	二・六一九	八・四八四	〇・四七八	—	—	—	—	—
ツボクサ	八二・三〇五	三・五四二	四・二四八	二・二六四	六・九三四	〇・七〇七	—	—	—	—	—
ホテイソウ	九四・〇七六	一・二三八	一・一六七	〇・八三五	二・六三八	〇・〇四六	—	—	—	—	—
スベリヒユ	八六・五八〇	四・三九〇	二・七四二	二・九五〇	二・五一四	〇・八二四	—	—	—	—	—
シマツユグサ	八七・九三六	三・七五〇	二・三五五	一・九九九	三・五二二	〇・四三八	—	—	—	—	—

備考　監獄殘飯ハ臺灣米ニ二割乃至三割ノ蕃薯及蔬菜ヲ混シ兵營殘飯ハ麥飯ニ魚骨豆類漬物生薑等ヲ混シ其成分ニ於テ監獄殘飯ニ優ルモ辛味ヲ混スルヲ以テ豚飼料トシテ稍〻劣等ナリ

監獄米糠ハ帶褐灰白色ノ粗粉ニシテ香氣ヲ有シ小量ノ粹米ヲ混ス市中米糠ハ前者ニ比シ細微ニシテ石粉ヲ混ス蕃薯ハ主トシテ趙洲種、ボケ種ヲ用フ

酒粕ハ臺灣酒蒸餾ノ際ニ生スル褐色ノ粕ニシテ濃厚ナル液狀ヲナシアルコール臭ヲ帶フ

米粉汁ハ米粉製造ノ際ニ生スル煮汁ニシテ稀薄ノ糊狀ヲナス

ノアサガオ、ツルノゲイトウ、ツボクサ、ホテイソウ、スベリヒユ、シマツユグサハ本場附近ニ生スル雜草ニシテ時々蔬菜ニ代用ス飼料ハ凡テ煮沸シテ給與ス

蕃薯、大豆、大豆粕、蔬菜ノ外悉ク本場ニ於テ分析シタルモノナリ

飼料價格ハ明治四十四年中本場ニテ購入セル時價ナリ

第二　配合表

飼養試驗ニ於テ用ヒタル各種ノ配合表ヲ便宜上一括シテ示セハ左ノ如シ

一、生長中ノ種豚飼料

（一）蔬菜、蕃薯蔓、大豆粕、殘飯ノ配合

自二箇月至三箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
恭栗	知 三五〇	知 三三・二五	知 四・二〇	知 一四・〇〇	知 〇・七〇	—
大豆粕	一三〇	一一二・五八	四七・一九	三八・二二	八・八四	—
殘飯	九〇〇	二六九・一〇	二二・五〇	二二七・七〇	二・七〇	—
合計	—	四一四・九三	七三・八九	二七九・九二	一二・二四	四・〇

自三箇月至五箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
蕃藷蔓	知 三〇〇	知 三五・七三	知 二・七〇	知 一三・二〇	知 〇・三〇	—
大豆粕	四三	三七・二四	一五・六一	一二・六四	二・九二	—
殘飯	七二〇	二一五・二八	一八・〇〇	一八二・一六	二・一六	—
合計	—	二八八・二五	三六・三一	二〇八・〇〇	五・三八	六・一

自五箇月至六箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
蕃藷蔓	知 二〇〇	知 三五・七〇	知 二・七〇	知 一三・二〇	知 〇・三〇	—
大豆粕	四三	三七・二四	一五・六一	一二・六四	二・九二	—

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
殘飯	七二〇	二一五・二八	一八・〇〇	一八二・一六	二・一六	—
合計	—	二八八・二五	三六・三一	二〇八・〇〇	五・三八	六・一

自六箇月至八箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
蕃薯蔓	匁三〇〇	匁三五・七〇	匁二・七〇	匁一三・二〇	匁〇・三〇	—
大豆粕	二四	二〇・七八	八・七一	七・〇六	一・六三	—
殘飯	六六〇	一九七・三四	一六・五〇	一六六・九八	一・九八	—
合計	—	二五三・八二	二七・九一	一八七・二四	三・九一	七・〇

自八箇月至十二箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
蕃薯蔓	匁三〇〇	匁三五・七〇	匁二・七〇	匁一三・二〇	匁〇・三〇	—
大豆粕	一四	一二・一二	五・〇八	四・一二	〇・九五	—
殘飯	五三〇	一五八・四七	一三・二五	一三四・〇九	一・五九	—
合計	—	二〇六・三二	二〇・九七	一五一・四一	二・八四	七・五

(二)米糠、蕎菜、大豆粕、蕃薯、蕃薯蔓ノ配合

自二箇月至三箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
米糠	瓦 二〇〇	瓦 一七七・二〇	瓦 二〇・二〇	瓦 九一・六〇	瓦 二五・四〇	—
菾菜	三五〇	三三・二五	〇・四二	一四・〇〇	〇・七〇	—
大豆粕	一三〇	一一二・五八	四七・一九	三八・二二	八・八四	—
蕃薯	五〇〇	一二〇・五〇	四・〇〇	九五・五〇	〇・五〇	—
合計	—	四四三・五三	七五・五九	二三九・三二	三五・四四	四・一

自三箇月至五箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃薯蔓	瓦 三〇〇	瓦 三五・七〇	瓦 二・七〇	瓦 一三・二〇	瓦 〇・三〇	—
蕃薯	四〇〇	九六・四〇	三・二〇	七六・四〇	〇・四〇	—
米糠	一七〇	一五〇・六二	一七・一七	七七・八六	二一・五九	—
大豆粕	七四	六四・〇八	二六・八六	二一・七六	五・〇三	—
合計	—	三四六・八〇	四九・九三	一八九・二二	二七・三二	五・〇

自五箇月至六箇月

自六箇月至八箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃藷	匁 三八〇	匁 九一・五八	匁 三・〇四	匁 七二・五八	匁 〇・三八	—
大豆粕	四〇	三四・六四	一四・五二	一一・七六	二・七一	—
蕃薯蔓	三〇〇	三五・七〇	二・七〇	一三・二〇	〇・三〇	—
米糠	一六〇	一四一・七六	一六・一六	七三・二八	二〇・三二	—
合計	—	三〇三・六八	三六・四二	一七〇・八二	二三・七二	六・〇

自八箇月至十二箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃藷	匁 三〇〇	匁 七二・三〇	匁 二・四〇	匁 五七・三〇	匁 〇・三〇	—
大豆粕	二一	一八・一九	七・六〇	六・一七	一・四三	—
米糠	一五〇	一三二・九〇	一五・一五	六八・七〇	一九・〇五	—
蕃薯蔓	三〇〇	三五・七〇	二・七〇	一四・五二	〇・三〇	—
合計	—	二五九・〇九	二七・八五	一四六・六九	二一・〇八	六・九

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
大豆粕	一二匁	一〇・三九匁	四・三六匁	三・五三匁	〇・八二匁	—
蕃薯蔓	三〇〇	三五・七〇	二・七〇	一三・二〇	〇・三〇	—
蕃薯	二八〇	六七・四八	二・二四	五三・四八	〇・二八	—
米糠	一二〇	一〇六・三二	一二・一二	五四・九六	一五・二四	—
合計	—	二一九・八九	二一・四二	一二五・一七	一六・六四	七・六

二、生長中ノ肉用豚飼料

(一) 恭栄、蕃薯蔓、大豆粕、殘飯ノ配合

自二箇月至三箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
恭栄	三五〇匁	三三・二五匁	四・二〇匁	一四・〇〇匁	〇・七〇匁	—
大豆粕	一三〇	一一二・五八	四七・一九	三八・二二	八・八四	—
殘飯	九〇〇	二六九・一〇	二二・五〇	二二七・七〇	二・七〇	—
合計	—	四一四・九三	七三・八九	二七九・九二	一二・二四	四・〇

自三箇月至五箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃薯蔓	瓦 三〇〇	瓦 三五·七三	瓦 二·七〇	瓦 一三·二〇	瓦 〇·三〇	—
大豆粕	四三	三七·二四	一五·六一	一二·六四	二·九二	—
殘飯	七二〇	二一五·二八	一八·〇〇	一八二·一六	二·一六	—
合計	—	二八八·二五	三六·三一	二〇八·〇〇	五·三八	六·一

自五箇月至六箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
大豆粕	瓦 六〇	瓦 五一·九六	瓦 二一·七八	瓦 一七·六四	瓦 四·〇八	—
蕃薯蔓	三〇〇	三五·七〇	二·七〇	一三·二〇	〇·三〇	—
殘飯	七五〇	二二四·二五	一八·七五	一八九·七五	二·二五	—
合計	—	三一一·九一	四三·二三	二二〇·五九	六·六三	五·四

自六箇月至八箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃薯蔓	瓦 二七〇	瓦 三二·一三	瓦 二·四三	瓦 一一·八八	瓦 二·七〇	—
大豆粕	四三	三七·二四	一五·六一	一二·六四	二·九二	—

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
殘飯	七〇〇	二〇・九三	一七・五〇	一七七・一〇	二・一〇	
合計	—	二七八・六七	三五・五四	二〇一・六二	五・二九	六・〇

自八箇月至十二箇月

品目	數量 (瓩)	全乾物量 (瓩)	可消化蛋白質 (瓩)	可消化炭水化物 (瓩)	可消化脂油 (瓩)	營養率
大豆粕	三三	二八・五八	一一・九八	九・七〇	二・二四	|
殘飯	六二〇	一八五・三八	一五・五〇	五六・八六	一・八六	|
蕃薯蔓	二五〇	二九・七五	二・二五	一一・〇〇	二・五〇	|
合計	—	二四三・七一	二九・七三	一七七・五六	六・六〇	六・五

(二)米糠、恭菜殘飯、大豆粕、蕃薯蔓ノ配合

自二箇月至三箇月

品目	數量 (瓩)	全乾物量 (瓩)	可消化蛋白質 (瓩)	可消化炭水化物 (瓩)	可消化脂油 (瓩)	營養率
米糠	一〇〇	八八・六〇	一〇・一〇	四五・八〇	一二・七〇	|
恭菜	三五〇	三三・二五	四・二〇	一四・〇〇	〇・七〇	|
殘飯	六〇〇	一七九・四〇	一一・〇〇	一五一・八〇	〇・八〇	|

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
大豆粕	一三〇	一一二・五八	四七・一九	三八・二二	八・八四	—
合計	—	四一三・八三	七三・四九	二四九・八二	二四・〇四	四・一〇

自三箇月至五箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
蕃薯蔓	瓩 三〇〇	瓩 三五・七〇	瓩 二・七〇	瓩 一三・二〇	瓩 〇・三〇	—
米糠	九〇	七九・七四	九・〇九	四一・二二	一一・四三	—
殘飯	五三〇	一五八・四七	一三・二五	一三四・〇九	一・五九	—
大豆粕	七〇	六〇・六二	二五・四一	二〇・八〇	四・七六	—
合計	—	三三四・五三	五〇・四五	二〇九・〇九	一八・〇八	四・九

自五箇月至六箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
蕃薯蔓	瓩 三〇〇	瓩 三五・七〇	瓩 二・七〇	瓩 一三・二〇	瓩 三・〇〇	—
米糠	九〇〇	七九・七四	九・〇九	一四・二二	一一・四三	—
殘飯	五一〇	一五二・四九	一二・七五	一二九・〇三	一・五三	—
大豆粕	五二	四五・〇三	一八・八八	一五・二九	三・五四	—
合計	—	三一二・九六	四三・四二	一九八・八四	一六・八一	五・四

自六箇月至八箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃薯蔓	瓩 三〇〇	瓩 三五・七〇	瓩 二・七〇	瓩 一三・二〇	瓩 〇・三〇	—
米糠	九〇〇	七九・七四	九・〇九	四一・二三	一一・四三	—
殘飯	四六〇	一三七・三四	一一・五〇	一一六・三八	一・三八	—
大豆粕	三五	三〇・三一	一二・七〇	一〇・二九	二・三八	—
合計	—	二八三・二九	三五・九九	一八一・〇九	一五・四九	六・〇

自八箇月至十二箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
殘飯	瓩 三八〇	瓩 一一三・六二	瓩 九・五〇	瓩 九六・一四	瓩 一・一四	—
大豆粕	二四	二〇・七八	八・七一	七・〇六	一・六三	—
蕃薯蔓	三〇〇	三五・七〇	二・七〇	一三・二〇	〇・三〇	—
米糠	九〇〇	七九・七四	九・〇九	四一・二三	一一・四三	—
合計	—	二四九・八四	三〇・〇	一五七・六二	一四・五〇	六・三

(三)米糠、蕃菜、大豆粕、蕃薯、蕃薯蔓ノ配合

自二箇月至三箇月

自三箇月至五箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
	匁	匁	匁	匁	匁	
米糠	二〇〇	一七七・二〇	二〇・二〇	九一・六〇	二五・四〇	—
恭栄	三五〇	三三・二五	四・二〇	一四・〇〇	〇・七〇	—
大豆粕	一三〇	一一二・五八	四七・一九	三八・二二	八・八四	—
蕃藷	五〇	一二〇・五〇	四・〇〇	九五・五〇	〇・五〇	—
合計	—	四四三・五三	七五・五九	二三九・三二	三五・四四	四・一

自五箇月至六箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
	匁	匁	匁	匁	匁	
蕃藷蔓	三〇〇	三五・七〇	二・七〇	一三・二〇	〇・三〇	—
蕃藷	四〇〇	九六・四〇	三・二〇	七六・四〇	〇・四〇	—
米糠	一七〇	一五〇・六二	一七・一七	七七・八六	二一・五九	—
大豆粕	七四	六四・〇八	二六・八六	二一・七七	五・〇三	—
合計	—	三四六・八〇	四九・九三	一八九・二二	二七・三二	五・〇

自六箇月至八箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃薯蔓	三〇〇	三五・七〇	二・七〇	一三・二〇	〇・三〇	—
蕃薯	四〇〇	九六・四〇	三・二〇	七六・四〇	〇・四〇	—
米糠	一六〇	一四一・七六	一六・一六	七三・二八	二〇・三二	—
大豆粕	五八	五〇・二三	二一・〇五	一七・〇五	三・九四	—
合計	—	三二四・〇九	四三・一一	一七九・九三	二四・九六	五・四

自八箇月至十二箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃薯蔓	二七〇	三二・一三	二・四三	一一・八八	二・七〇	—
米糠	一五〇	一三二・九〇	一五・一五	六八・七〇	一九・〇五	—
大豆粕	四二	三六・三七	一五・二五	一二・三五	二・八六	—
蕃薯	三五〇	八四・三五	二・八〇	六六・八三	〇・三五	—
合計	—	二八五・七五	三五・六三	一五九・七六	二四・九六	六・〇

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率

番薯蔓	知 二五〇	知 二九・七五	知 二・二五	知 一一・〇〇	知 二・五〇	—
番薯	三〇〇	七二・三〇	二・四〇	五七・三〇	三・五〇	—
米糠	一四〇	一二四・〇四	一四・一四	六四・一二	一七・七八	—
合計	—	二二六・〇九	一八・七九	一三二・四二	二三・七八	六・四

(四)前表大豆粕ノ代リニ豆腐粕ヲ用ヒテ營養率ヲ廣クシタル配合

自二箇月至三箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
米糠	知 一五〇	知 一三二・九〇	知 一五・一五	知 六八・七〇	知 一九・〇五	—
恭菜	三五〇	三三・二五	四・二〇	一四・〇〇	〇・七〇	—
豆腐粕	三〇〇	三一・五〇	五・四〇	一五・三〇	五・一〇	—
殘飯	七〇〇	二〇九・二〇	一七・五〇	一七・七一	二・一〇	—
合計	—	四〇六・九五	四二・二五	二七・五一	二六・九五	七・九

自三箇月至五箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
番薯	知 一〇〇	知 二四・一〇	知 〇・八〇	知 一九・一〇	知 〇・一〇	—
米糠	一三〇	一一五・一八	一三・一三	五九・五四	一六・五二	—

自五箇月至六箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
薯蕃蔓	匁 三〇〇	匁 三五・七〇	匁 二・七〇	匁 一三・二〇	匁 〇・三〇	
殘飯	五〇〇	一四九・五〇	一二・五〇	一二六・五〇	一・五〇	
豆腐粕	一三〇	一三・一三	二・三四	六・六三	二・二一	
合計	—	三三七・六一	三一・四七	二二四・九七	二〇・六三	八・七

自六箇月至八箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
米糠	匁 一〇〇	匁 八八・六〇	匁 一〇・一〇	匁 四五・八〇	匁 一二・七〇	
蕃薯蔓	二〇〇	三五・七〇	二・七〇	一三・二〇	〇・三〇	
殘飯	五〇〇	一四九・五〇	一二・五〇	一二六・五〇	一・五〇	
豆腐粕	九〇	九・四五	一・六二	四・五九	一・五三	
蕃薯	一四〇	三三・七四	一・一二	二六・七四	〇・一四	
合計	—	三一六・九九	二八・〇四	二一六・八三	一六・一七	九・〇

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
米糠	匁 八〇	匁 七〇・八八	匁 八・〇八	匁 三六・六八	匁 一〇・一六	―
殘飯	四二〇	一二五・五八	一〇・五〇	一〇六・二五	一・二六	―
蕃薯蔓	二四〇	二八・五六	二・一六	一〇・五六	〇・二四	―
蕃薯	二五〇	六〇・二五	二・〇〇	四七・七五	〇・二五	―
合計	―	二八五・〇七	二二・七四	二〇・一二	一一・九一	一〇・〇

自八箇月至十二箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
米糠	匁 五〇	匁 四四・三〇	匁 五・〇五	匁 二二・九〇	匁 六・三五	―
殘飯	四〇〇	一一九・六〇	一〇・〇〇	一〇一・二〇	一・二〇	―
蕃薯蔓	二二〇	二六・一八	一・九八	九・六八	〇・二二	―
蕃薯	二五〇	六〇・二五	二・〇〇	四七・七五	〇・二五	―
合計	―	二五〇・三三	一九・〇三	一八一・五三	八・〇二	一〇・五

（五）臺灣酒粕

自五箇月至六箇月

品目	數量	全乾物量	可消化蛋白質	可消化炭水化物	可消化脂油	營養率
臺灣酒粕	匁 五、八〇〇	匁 三三六・四〇	匁 三四・八〇	匁 一三三・四〇	匁 五二・二〇	七・一

自六箇月至八箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
臺灣酒粕	五、二〇〇匁	三〇一・六〇匁	三一・二〇匁	一一九・六〇匁	四六・八〇匁	七・一

自八箇月至十二箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
臺灣酒粕	四、五〇〇匁	二六一・〇〇匁	二七・〇〇匁	一〇三・五〇匁	四〇・五〇匁	七・一

(六)臺灣酒蔓ニ蕃薯蔓ヲ混シタル飼料

自五箇月至六箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
臺灣酒粕	五、一〇〇匁	二九五・八〇匁	三〇・六匁	一一七・三匁	四五・八〇匁	—
蕃薯蔓	三〇〇	三五・七〇	二・七	一三・二	〇・三〇	—
合計	—	三三一・五〇	三三・三	一三〇・五	四六・一〇	七・〇

至六箇月至八箇月

品目	數量（匁）	全乾物量（匁）	可消化 蛋白質（匁）	可消化 炭水化物（匁）	可消化 脂油（匁）	營養率
臺灣酒粕	四、六〇〇	二六六·八	二七·六	一〇五·八	四一·四	—
蕃薯蔓	三〇〇	三五·七	二·七	一三·二	〇·三	—
合計	—	三〇二·五〇	三〇·三	一一九·〇〇	四一·七〇	七·〇

自八箇月至十二箇月

品目	數量（匁）	全乾物量（匁）	可消化 蛋白質（匁）	可消化 炭水化物（匁）	可消化 脂油（匁）	營養率
臺灣酒粕	四、二〇〇	二四三·六	二五·二	九六·六	三七·八	—
蕃薯蔓	二八〇	三三·三二	二·五二	一二·三二	〇·二八	—
合計	—	二七六·九二	二七·七二	一〇八·九二	三八·〇八	七·〇

（七）臺灣酒粕、蕃薯蔓、大豆粕ノ配合

自五箇月至六箇月

品目	數量（匁）	全乾物量（匁）	可消化 蛋白質（匁）	可消化 炭水化物（匁）	可消化 脂油（匁）	營養率
大豆粕	三〇	二五·九八	一〇·八九	八·八二	二·〇四	—
蕃薯蔓	四五〇	五三·五五	四·〇五	一九·八〇	〇·四五	—

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
酒粕	匁 四、七〇〇	匁 二七二・六〇	匁 二八・二〇	匁 一〇八・一	匁 四・二三	—
合計	—	三五二・一三	四三・一四	一三六・七二	四四・七九	五・五

自六箇月至八箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃薯蔓	匁 四〇〇	匁 四七・六〇	匁 三・六〇	匁 一七・六〇	匁 〇・四〇	—
大豆粕	一六	一三・八六	五・八一	四・七〇	一・〇九	—
酒粕	四、四〇〇	二五五・二	二六・四	一〇一・二〇	三九・六	—
合計	—	三一六・七	三五・八一	一二三・五	四一・〇	六・〇

自八箇月至十二箇月

品目	數量	全乾物量	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃薯蔓	匁 二五〇	匁 二九・七五	匁 二・二五	匁 一一・〇〇	匁 〇・二五	—
大豆粕	一〇	八・六六	三・六三	二・九四	〇・六八	—
酒粕	四、〇〇〇	二三二・〇〇	二四・〇〇	九二・〇〇	三六・〇〇	—
合計	—	二七〇・四一	二九・八八	一〇五・九四	三六・九三	六・三

三、肥膿豚飼料

(一) 酒粕蕃薯蔓大豆粕ノ配合

第一期飼料

品目	數量	全有機物	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
臺灣酒粕	匁 五、五〇〇	匁 二九七・〇〇	匁 三三・〇	匁 一二六・五	匁 四九・五	|
蕃薯蔓	五〇〇	五四・五〇	四・五	二二・〇	〇・五	|
大豆粕	三四	二七六八〇	一二・三四	一〇・〇	二・三一	|
合計	|	三八四・一八	四九・八四	一五八・五	五二・三一	五・三

第二期飼料

品目	數量	全有機物	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃薯蔓	匁 四〇〇	匁 四二・八〇	匁 三・六〇	匁 一七・六	匁 〇・四〇	|
酒粕	五、〇〇〇	二七〇・〇	三〇・〇	一一五・〇	四五・〇〇	|
大豆粕	一七	一三・八九	六・一七	五・〇〇	一・一六	|
合計	|	三二六・六九	三九・七七	一三七・六〇	四六・五六	六・〇

第三期飼料

品目	數量（匁）	全有播物（匁）	可消化蛋白質（匁）	可消化炭水化物（匁）	可消化脂油（匁）	營養率
酒粕	三、八〇〇	二〇五・二〇	二二・八〇	八七・四〇	三四・二〇	—
蕃藷蔓	二〇〇	二一・四〇	一・八〇	八・八〇	〇・二〇	—
大豆粕	七	五・七〇	二・五四	二・〇六	〇・四八	—
合計	—	二三二・三〇	二七・一四	九八・二六	三四・八八	六・五

(二) 蕃藷蔓、米糠、蕃藷、大豆粕、殘飯ノ配合

第一期飼料

品目	數量（匁）	全有播物（匁）	可消化蛋白質（匁）	可消化炭水化物（匁）	可消化脂油（匁）	營養率
蕃藷蔓	三〇〇	三二・一〇	二・七〇	一三・二〇	〇・三〇	—
米糠	一七〇	一二九・五四	一七・一七	七七・八六	二五・九	—
蕃藷	八〇	一八・四八	〇・六四	一五・二八	〇・〇八	—
大豆粕	五六	四五・五八	二〇・三三	一六・四六	三・八一	—
殘飯	三六〇	一〇五・八四	九・〇〇	九一・〇八	一・〇八	—
合計	—	三三一・五四	四九・八四	二一三・八八	三一・一七	五・六

第二期飼料

第三期飼料

品目	數量 (匁)	全有播物 (匁)	可消化 蛋白質 (匁)	可消化 炭水化物 (匁)	可消化 脂油 (匁)	營養率
蕃薯蔓	三〇〇	三二・一〇	二・七〇	一三・二〇	〇・三〇	—
米糠	一四〇	一〇六・六八	一四・一四	六四・三	一七・七八	—
大豆粕	三八	三〇・九三	一三・七九	一一・一七	二・五八	—
蕃薯	八〇	一八・四八	〇・六四	一五・二八	〇・〇八	—
殘飯	三五〇	一〇二・九〇	八・七五	八八・五五	一・〇五	—
合計	—	二九一・〇九	四〇・〇二	一九二・四一	二一・七九	六・〇

(三)營養率ヲ廣クシタル配合

品目	數量 (匁)	全有播物 (匁)	可消化 蛋白質 (匁)	可消化 炭水化物 (匁)	可消化 脂油 (匁)	營養率
蕃薯蔓	三〇〇	三二・一〇	二・七〇	一三・二〇	〇・三〇	—
米糠	六〇	四五・七二	六・〇六	二七・四八	七・六二	—
大豆粕	二四	一九・五四	八・七一	七・〇六	一・六三	—
蕃薯	八〇	一八・四八	〇・六四	一五・二八	〇・〇八	—
殘飯	三五〇	一〇二・九〇	八・七五	八八・五五	一・〇五	—
合計	—	二一八・七四	二六・八六	一五一・五七	一〇・六八	六・五

第一期飼料

品目	數量	全有播物	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
蕃薯蔓	匁 二〇〇	匁 二一・四〇	匁 一・八〇	匁 八・八〇	匁 〇・二〇	一
米糠	二〇〇	一五二・四〇	二〇・二〇	九一・六〇	二五・四〇	一
殘飯	三五〇	一〇二・九〇	八・七五	八八・五五	一・〇五	一
蕃薯	二六〇	六〇・〇六	二・〇八	四九・六六	〇・二六	一
合計	一	三三六・七六	三二・八三	二三八・六一	二六・九一	九・一

第二期飼料

品目	數量	全有播物	可消化 蛋白質	可消化 炭水化物	可消化 脂油	營養率
米糠	匁 一四〇	匁 一〇六・六八	匁 一四・一四	匁 六四・一二	匁 一七・七八	一
殘飯	三五〇	一〇二・九〇	八・七五	八八・五五	一・〇五	一
蕃薯蔓	二〇〇	二一・四〇	一・八〇	八・八〇	〇・二〇	一
蕃薯	二七〇	六二・三七	二・一六	五一・五七	〇・二七	一
合計	一	二九三・三五	二六・八五	二一三・〇四	一九・三〇	九・五

第三期飼料

品目	數量	全有機物	可消化 蛋白質	炭水化物	脂油	營養率
殘飯	匁 三五〇	匁 一〇二・九〇	匁 八・七五	匁 八八・五五	匁 一・〇五	—
蕃薯	三三〇	七九・五三	二・六四	六三・〇三	〇・三三	—
米糠	五五	四一・九一	五・五六	二五・一九	六・九五	—
蕃薯蔓	二〇〇	二一・四〇	一・八〇	八・八〇	〇・二〇	—
合計	—	二四五・七四	一八・七五	一八五・五七	八・五七	一一・〇

備考

一、本表ハ生體量十貫目ニ對スル給與量ヲ示シタルモノナリ

二、脂油ノ營養價値ハ二・二トシテ計算セリ

三、上表中「營養率ヲ廣クシタル配合」「臺灣酒粕」及ヒ「臺灣酒粕ニ蕃薯蔓ヲ混シタル飼料」ヲ除クノ外ハウオルフノ飼養標準ニ據ル

第二節　飼料ノ配合ニヨル發育比較

本島人ノ用フル飼料ハ營養率廣ク發育充分ナラサルヲ以テ營養率ヲ狹クシテ養フトキハ如何ナル利アルカヲ見ンカタメ同腹ノ仔豚中發育狀態相似タルモノ四頭ヲ用ヒ九箇月間飼養シテ其發育及收支ヲ比較シタルニ左ノ如キ結果ヲ得タリ

廣キ營養率ノ飼料 (二頭ニ對スル量)

月次	體重	蕃薯	米糠	殘飯	豆腐粕	蕃薯蔓
一箇月	貫 四・四	貫 一・七二〇	貫 一・七二〇	貫 六・六〇〇	貫 一・七一〇	貫 三・六四八
二箇月	一〇・九	四・七三〇	三・三七八	一六・八九五	三・〇四一	一〇・一二七
三箇月	一三・四	一〇・〇五〇	三・二一六	一六・七八四	—	九・六四八
四箇月	一五・五	一二・〇一二	三・八四四	二〇・一八一	—	一一・五三一
五箇月	二四・一	一八・六七八	四・七三六	二九・八八四	—	一六・四三六
六箇月	三四・五	二五・八七五	五・一一五	四一・四〇〇	—	二二・七七〇
七箇月	三九・一	三〇・三〇三	六・〇六一	四九・四八四	—	二六・六六七
八箇月	四九・八	五四・三八二	四一・八三二	七三・二〇六	—	四一・八三二
九箇月	六〇・〇	三〇・七八〇	一五・九六〇	三九・九〇〇	—	二二・八〇〇
合計	—	一八八・五三〇	八四・八六二	二九四・三三四	四・七五一	一六五・四七〇

備考 本表ハ前掲配合表中ノ生長中ノ肉用豚飼料(四)及ヒ肥膿豚飼料(三)ニヨル

狹キ營養率ノ飼料 (二頭ニ對スル量)

月次	體量	蕃薯	米糠	殘飯	大豆粕	蕃薯蔓
一箇月	貫 八・三	貫 —	貫 二・二四一	貫 一三・一九七	貫 一・七二二	貫 七・四七〇
二箇月	一三・一	—	三・三七六	一九・一三〇	一・九五一	一一・二五三

三箇月	一五・三	—	四・一三一	二一・一一四	一・六〇七	一三・七七〇
四箇月	一七・五	—	四・八八三	二四・九五五	一・八九九	一六・二七五
五箇月	二六・五	—	七・三九四	三一・二一七	一・九八二	二四・六四三
六箇月	三一・二	—	八・四二四	三五・五六八	二・二四六	二八・〇八〇
七箇月	四一・八	—	一一・九四一	三八・六三八	三・一八四	三九・八〇四
八箇月	五四・〇	一八・一四四	三八・五五六	八一・六四八	一二・七〇一	六八・〇四〇
九箇月	六五・三	一三・九三六	一七・三七〇	四三・五二五	四・七一五	三七・二二一
合計	—	三二・〇八〇	九八・三一六	三〇八・九九二	三二・〇〇七	二四六・五五六

備考　本表ハ配合表中ノ生長中肉用豚飼料(二)及肥膽豚飼料(二)ニヨル

發育表

試驗區別	番號	試驗著手前體重	一箇月目	二箇月目	三箇月目	四箇月目	五箇月目	六箇月目	七箇月目	八箇月目	九箇月目
廣キ豚養車ノ場合	一、(關)	貫 四・二	貫 五・八	貫 六・九	貫 八・〇	貫 一二・一	貫 一四・八	貫 一九・四	匁 二四・八	貫 三〇・〇	貫 三一・三
同上	二、(閹)	四・二	五・一	六・五	七・五	一二・〇	一九・七	一九・七	二五・〇	三〇・〇	三五・〇
合計	—	八・四	一〇・九	一三・四	一五・五	二四・一	三四・五	三九・一	四九・八	六〇・〇	六六・三
狹キ豚養車ノ場合	三、(關)	四・一	五・八	七・四	八・五	一三・〇	一四・五	一九・四	二五・五	三一・三	三五・五
同上	四、(閹)	四・二	六・三	七・九	九・〇	一三・五	一六・七	二三・四	二八・五	三四・〇	三九・二
合計	—	八・三	一二・一	一五・三	一七・五	二六・五	三一・二	四二・八	五四・〇	六五・三	七四・七

備考　供試豚ハ明治四十三年本場ニ於テ生産シタル満三箇月ノバークシャイヤ三同雑種ナリ

收支計算

支出

品目	廣々飼養ノ場合 數量	廣々飼養ノ場合 單價	廣々飼養ノ場合 價格	狹々飼養ノ場合 數量	狹々飼養ノ場合 單價	狹々飼養ノ場合 價格
甘薯	一、一七八斤	一・〇〇〇円	一一・七六〇円	二〇一斤	一・〇〇〇円	一一・〇〇二円
米糠	五三〇	二・六〇〇	一三・七八〇	六一五	二・六〇〇	一五・九九〇
殘飯	一、八四〇	〇・六〇〇	一一・〇四〇	一、九三一	〇・六〇〇	一一・五八六
豆腐粕	三〇	〇・六〇〇	〇・一八〇	―	―	―
大豆粕	―	―	―	二〇〇	三・六〇〇	七・二〇〇
蕃薯蔓	一、〇三四	〇・三〇〇	三・一〇二	一、五四一	〇・三〇〇	四・六二三
合計	―	―	三九・八六二	―	―	四一・四一九

收入

廣々飼養ノ場合 生體重	廣々飼養ノ場合 單價	廣々飼養ノ場合 價格	狹々飼養ノ場合 生體重	狹々飼養ノ場合 單價	狹々飼養ノ場合 價格
三六一斤	百斤ニ付 一八・五〇〇円	六六・九七〇斤	四一五斤	一八・五〇〇円	七六・七七五円

廣キ營養率ノ場合差引益金二十七圓十錢八厘
狹キ營養率ノ場合差引益金三十五圓三十五錢六厘

以上ノ如ク狹キ營養率ニテ飼養シタル場合ハ廣キ營養率ニテ飼養シタル場合ニ比シ體重ニ於テ五十三斤優リ差引益金ニ於テ八圓二十四錢八厘ノ增收ヲ見ル

第三節　酒粕ノ飼養

本島酒造家ハ豚ヲ養フニ主トシテ酒粕ヲ用フルモ其ノ發育充分ナラサルヲ以テ之ニ番薯蔓ト大豆粕トヲ加ヘテ養フトキハ如何ナル利アルヤヲ見ンカタメニ生後八箇月ニシテ發育狀態ノ相似タルモノ六頭ヲ選ヒ三箇月間飼養シタルニ其ノ結果左ノ如シ

發育表

飼料區分	番號	試驗著手前體重	一箇月	二箇月	三箇月	試驗著手前體重一ニ對スル發育ノ割合
		貫	貫	貫	貫	
酒粕ノミニテ飼養シタルモノ	一	一二・三〇〇	一三・〇〇〇	一三・〇〇〇	一三・二〇〇	一・〇七三
同　上	二	八・九〇〇	九・三〇〇	九・三〇〇	九・五〇〇	一・〇六七
酒粕ニ番薯蔓ヲ混シタルモノ	三	一一・七〇〇	一二・六〇〇	一三・〇〇〇	一三・六〇〇	一・一六五
同　上	四	一〇・二〇〇	一〇・七〇〇	一一・四〇〇	一一・九〇〇	一・一六七
酒粕ニ番薯蔓ト大豆粕ヲ混シタルモノ	五	一一・五〇〇	一一・六〇〇	一二・八〇〇	一四・五〇〇	一・二六一
同　上	六	一二・〇〇〇	一三・一〇〇	一三・六〇〇	一五・五〇〇	一・二九二

備考　供試豚ハ明治四十三年本場ニテ生産セルバークシャ三回雑種閹豚ニシテ飼料ハ配合表生長中ノ肉用豚飼料(五)(六)(七)ニヨル

収支計算

支出

飼料區分	品目	飼料給與量	單價	價格
酒粕ノミヲ以テ飼養シタルモノ(二頭分)	酒粕	斤 五、六一五	円 〇・〇八〇	円 四・四九二
合計	—	—	—	四・四九二
酒粕ニ蕃藷蔓ヲ混シタルモノ(二頭分)	酒粕	五、五四二	〇・〇八〇	四・四三四
	甘藷蔓	三七三	〇・三〇〇	一・一一九
合計	—	—	—	五・五五三
酒粕ニ蕃藷蔓大豆粕ヲ混シタルモノ(二頭分)	酒粕	五、六五六	〇・〇八〇	四・五二五
	甘藷蔓	三五四	〇・三〇〇	一・〇六二
	大豆粕	一四	三・六〇〇	〇・五〇四
合計	—	—	—	六・〇九一

収入

飼料區分	增加生體重	單價	價格

一、酒粕ノミノ飼養	斤 九・四	円 一・八五〇〇	円 一・七三九
二、酒粕ニ蕃薯蔓ヲ混シタル飼養	二二・五	一・八五〇〇	四・一六三
三、酒粕ニ蕃薯蔓ト大豆粕ヲ混シタル飼養	四〇・六	一・八五〇〇	七・五一一

酒粕ノミニテ飼養シタルモノ差引損金二圓七十五錢三厘

酒粕ニ蕃薯蔓ヲ混シタルモノ差引損金一圓三十九錢

酒粕ニ蕃薯蔓大豆粕ヲ混シテ飼養シタルモノ差引益金一圓四十二錢

本試驗ニヨレハ酒粕ノミニテ飼養シタルモノハ蕃薯蔓大豆粕等ヲ混シテ飼養シタルモノニ比シ不利ナルカ如シ

第四節　肥膃試驗

第一　各種類ノ肥膃比較

臺灣種及ヒ臺灣種トバークシャイヤ種トノ雜種ニ肥膃ヲ行ヒ其ノ體重增加ノ狀態及收支ヲ比較セハ左ノ如シ

體重表

種類	番號	肥膃著手前體重	一週目	二週目	三週目	四週目	五週目	六週目	七週目	八週目	九週目	體重增量	肥膃著手前ノ體重ニ對シ體重增加ノ割合
バウ種	一	貫 一九・一	貫 二一・四	貫 二一・八	貫 二二・二	貫 二三・五	貫 二三・八	貫 二四・三	貫 二五・一	貫 二六・五	貫 二七・〇	貫 七・九	一・四一四
バウ種	二	一六・八	一六・八	一七・五	一八・七	一九・七	二〇・一	二一・三	二一・四	二二・八	二三・〇	六・二	一・三六九

種類	番號	肥育著手前體重	一週目	二週目	三週目	四週目	五週目	六週目	七週目	八週目	九週目	體重增量	肥育著手前ノ體重一ニ對シ增加ノ割合
龍潭坡種	三	貫 一八・八	貫 一九・六	貫 二一・三	貫 二一・四	貫 二三・〇	貫 二三・一	貫 二四・二	貫 二四・九	貫 二五・〇	貫 二五・五	貫 六・七	一・三五六
合計	—	五四・七	五七・八	六〇・六	六二・三	六六・二	六七・一	六九・八	七一・四	七四・三	七五・五	二〇・八	一・三八〇
バークシヤイヤ三回雜種	一	一八・五	二一・〇	二四・〇	二二・九	二五・二	二七・〇	二七・八	二八・九	三〇・六	三一・九	一三・四	一・七二四
同	二	一七・九	二〇・三	二一・七	二一・六	二三・三	二四・〇	二五・二	二六・三	二七・八	二八・五	一〇・六	一・五九二
同	三	一八・四	二一・〇	二二・三	二二・六	二四・〇	二五・〇	二六・五	二六・七	二九・〇	三〇・七	一二・三	一・六六八
合計	—	五四・八	六二・三	六八・〇	六七・一	七二・五	七六・〇	七九・五	八一・六	八七・四	九一・一	三六・三	一・六六三

備考　本試驗ハ明治四十四年ヨリ同四十五年ニ亙リ生後十箇月ノ豚ヲ九週間配合表肥膽

豚飼料(二)ニヨツテ飼養シタルモノナリ

收支計算

支出

品目	臺灣種(三頭分) 數量	臺灣種(三頭分) 單價	臺灣種(三頭分) 價格	雜種(三頭分) 數量	雜種(三頭分) 單價	雜種(三頭分) 價格
蕃薯蔓	斤 八二二	円 〇・三〇〇	円 二・四六六	斤 八五三	円 〇・三〇〇	円 二・五五九
米糠	四〇七	二・六〇〇	一〇・五八二	四五〇	二・六〇〇	一一・七〇〇
蕃薯	二〇五	一・〇〇〇	二・〇五〇	二二六	一・〇〇〇	二・二六〇
大豆粕	一二六	三・六〇〇	四・五三六	一三九	三・六〇〇	五・〇〇四
殘飯	九〇九	〇・六〇〇	五・四五四	一,〇一二	〇・六〇〇	六・〇七二

計
—
—
二五・〇八八
—
—
二七・五九五

收入

	增體重	單價	價格
臺灣種（三頭分）	一三〇斤	一八・〇〇〇円	二三・四〇〇円
雜種（三頭分）	二二七斤	一八・五〇〇円	四一・九九五円

臺灣種ハ差引損金一圓六十八錢八厘

雜種ハ差引益金十四圓四十錢

以上ノ如ク體重增加ノ割合ハ臺灣種ハ試驗著手前ノ體重一ニ對シ一・三八〇ナルモ雜種ハ一・六六二ナリ差引計算ニ於テ臺灣種ハ一圓六十八錢八厘ノ損失アルモ雜種ハ十四圓四十錢ノ利得アリ

第二　飼料ノ配合ニヨル肥膽比較

本島人ノ用フル肥膽飼料ハ營養率廣ク肥膽遲キヲ以テ狹キ營養率ノ飼料ニテ養ヘハ如何ナル利アルカヲ見ンカタメ同腹ノ仔豚中發育狀態相似タルモノ四頭ヲ用ヒ十二週間飼養シテ其肥膽狀態及收支ヲ比較シタルニ左ノ如シ

廣キ營養率ノ飼料　（二頭分）

本表ハ配合表中ノ肥腫豚飼料(三)ニヨル
狹キ營養率ノ飼料
(二頭分)

品目		蕃薯蔓（貫）	米糠（貫）	蕃薯（貫）	殘飯（貫）
第一期	第一週	四・二九八	四・二九八	五・五八七	七・五三八
	第二週	四・八〇三	四・八〇三	六・二四五	八・四〇四
	第三週	五・二九三	五・二九三	六・八八〇	九・二六一
	第四週	五・二三〇	五・二三〇	六・八二五	九・一八八
	第五週	五・八六四	五・八六四	七・七五五	一〇・〇四四
	第六週	六・五三四	六・五三四	八・四八一	一一・四一七
	合計	三二・一三〇	三二・一三〇	四一・七六九	五五・八四三
第二期	第七週	六・八一八	四・七七五	九・二〇四	一一・八三五
	第八週	六・九三〇	四・八五一	九・三五六	一二・一二八
	第九週	七・一九六	五・〇五七	九・七一八	一二・五九六
	合計	二〇・九四四	一四・六八三	二八・二七八	三六・五五九
第三期	第十週	七・七五六	二・一五五	一二・七九七	一三・五七五
	第十一週	七・九五三	二・一八七	一三・一二三	一三・九一六
	第十二週	八・四八四	二・三五五	一三・九九一	一四・八四七
	合計	二四・一九三	六・六五五	三九・九〇七	四二・三三六
總計		七七・二六六	五三・四四四	一〇九・九五五	一三四・八三三

本表ハ配合表肥腫豚飼料(二)ニヨル

品目		蕃薯蔓（貫）	米糠（貫）	蕃薯（貫）	大豆粕（貫）	殘飯（貫）
第一期	第一週	六・四八九	三・六七七	一・七三〇	一・二二一	七・七八九
	第二週	七・七五九	四・五二〇	二・一一三	一・四八六	九・五五一
	第三週	八・五六八	四・八五九	二・二八五	一・五九九	一〇・三六三
	第四週	八・六一〇	四・八七九	二・三九六	一・六〇七	一〇・五五三
	第五週	九・六一八	五・四五〇	二・五六五	一・七九五	一一・五四〇
	第六週	一〇・一六三	五・七七〇	二・七一〇	一・八九七	一二・一九七
	合計	五一・二〇八	二九・一三一	一三・七〇八	九・五九五	六一・六九三
第二期	第七週	一〇・七九四	六・〇五七	二・八七八	一・三六八	一二・五九五
	第八週	一一・一九五	六・二三三	二・九八五	一・四一八	一三・〇五九
	第九週	一一・七九五	六・四七八	三・一三〇	一・四八七	一三・六九六
	合計	三三・七八〇	一八・七六八	八・九九五	四・二七三	三九・三四八
第三期	第十週	一二・二四五	二・四四九	三・二六五	〇・九七九	一四・二八四
	第十一週	一三・一九五	二・四九九	三・三五二	〇・九二〇	一四・五七八
	第十二週	一三・四八二	二・六九六	三・五九五	一・一七九	一五・七二九
	合計	三八・九二〇	七・六四四	一〇・一九二	三・〇六八	四四・五九一
總計		一二三・九〇八	五五・五四三	三二・八九五	一六・九三六	一四五・六三〇

肥腫經過表

試驗區別	番號	肥腫著手前體重	第一週	第二週	第三週	第四週	第五週	第六週	體重增加	第七週	第八週	第九週	體重增加	第十週	第十一週	第十二週	體重增加	總體重增量

廣キ飼養率ノ場合 一(牝)	同上 二(閹)	合計	狹キ飼養率ノ場合 一(牝)	同上 二(閹)	合計
貫 一五・二	一五・五	三〇・七	一四・五	一六・四	三〇・九
一七・一	一七・二	三四・三	一七・六	二〇・三	三七・九
一八・八	一九・〇	三七・八	一八・八	二二・〇	四〇・八
一八・五	一九・〇	三七・五	一八・七	二三・三	四二・〇
二一・一	二一・五	四二・六	二〇・七	二五・一	四五・八
二二・六	二四・〇	四六・六	二一・四	二七・〇	四八・四
二四・二	二四・五	四八・七	二三・六	二七・八	五一・四
九・〇	九・〇	一八・〇	九・一	一一・四	二〇・五
二三・九	二五・六	四九・五	二四・〇	二九・五	五三・五
二四・八	二六・六	五一・四	二四・六	三一・三	五五・九
二七・九	二八・五	五六・四	二六・一	三二・三	五八・五
二・七	四・〇	六・七	二・五	四・四	六・九
二七・〇	二九・八	五六・八	二六・六	三二・九	五九・五
二九・五	三一・一	六〇・六	二八・四	三五・八	六四・二
三一・三	三三・二	六四・五	三〇・九	三七・二	六八・一
四・三	四・六	八・九	四・八	四・九	九・八
一六・〇	一七・六	三三・六	一六・四	二〇・七	三七・二

本試驗ニ供シタル豚ハ明治四十三年本場ニテ生產シタルパークシャイヤ三回雜種ナリ

收支計算

支出

品目	廣キ飼養率ノ場合 數量	單價	價格	狹キ飼養率ノ場合 數量	單價	價格
蕃薯蔓	斤 四八三	円 〇・三〇〇	円 一・四四九	斤 七七四	円 〇・三〇〇	円 二・三二二
米糠	三三四	二・六〇〇	八・六八四	三二八	二・六〇〇	八・五二八
蕃薯	六八七	一・〇〇〇	六・八七〇	二〇六	一・〇〇〇	二・〇六〇
殘飯	八四三	〇・六〇〇	五・〇五八	九一〇	〇・六〇〇	五・四六〇
大豆粕	—	—	—	一〇六	三・六〇〇	三・八一六
合計	—	—	二二・〇六一	—	—	二二・一八六

收入

	生體重	單價	價格
廣キ營養率ノ場合	二一〇斤	一八・五〇〇円	三八・八五〇円
狹キ營養率ノ場合	二三三斤	一八・五〇〇円	四三・一〇五円

廣キ營養率ノ場合ノ差引益金十六圓七十八錢九厘
狹キ營養率ノ場合ノ差引益金二十圓九十一錢九厘

以上ノ如ク狹キ營養率ニテ肥膽シタル場合ハ廣キ營養率ニテ肥膽シタル場合ニ比シ體重ニ於テ二十三斤優リ差引益金ニ於テ四圓十三錢ノ增收ヲ見ル

更ニ肥膽中ノ各期間別一頭一日ノ增體量及收支計算ヲ見ルニ左ノ如シ

期間	廣キ營養率ノ場合 飼料ノ價格	廣キ營養率ノ場合 增體量	廣キ營養率ノ場合 增體量ノ價格	廣キ營養率ノ場合 差引益高	狹キ營養率ノ場合 飼料ノ價格	狹キ營養率ノ場合 增體量	狹キ營養率ノ場合 增體量ノ價格	狹キ營養率ノ場合 差引益高
第一期	〇・一二五円	一・三五斤	〇・二五〇円	〇・一二五円	〇・一三二円	一・四八斤	〇・二七四円	〇・一四二円
第二期	〇・一四一	一・〇〇	〇・一八五	〇・〇四四	〇・一四八	一・〇二	〇・一八九	〇・〇四一
第三期	〇・一三四	一・三三	〇・二四六	〇・一一二	〇・一一九	〇・四八	〇・二七四	〇・一五五

一、本試驗ハ明治四十二年ヨリ同四十四年ニ亙リ行ヒタリ
一、豚舍ハ五尺五尺若クハ六尺九尺ニシテ床ハコンクリート又ハ板張トス
一、飼料ハ毎日午前五時同九時正午午後四時同八時ノ五回ニ分與セリ

一、體重ハ肥膽著手前日ニ量リ其後ハ毎週一回其增量ヲ檢シ飼料給與量ヲ變更セリ

第五節　糖蜜ノ飼料價値

本島製糖業ノ副產物タル糖蜜ヲ豚ニ與ヘ其ノ飼料トシテノ價値ヲ試ミンカタメ五頭ノ豚ヲ用ヒ明治四十五年五月ヨリ大正元年九月ニ亙リ飼養シタルニ左ノ結果ヲ得タリ

一、糖蜜ノ給與量ハ一頭ニ對シ體ノ大小ニヨリ四十匁乃至八十匁ヨリ漸次增加シテ百三十匁乃至二百五十匁トス

二、瘠セタル豚ハ之ヲ嗜好シ食慾進ミ體重ヲ增加スルモ肥エタルモノハ之ヲ喜ハサル傾アリ

三、多量ニ之ヲ與フルトキハ下痢スルモノ多シ

第四章　肉利用試驗

第一節　各種類ノ生體重ト肉步合

臺灣種及臺灣種トバークシヤイヤ種トノ雜種ノ生體重ニ對スル肉量ノ割合ヲ知ランカタメ年齡及發育狀態ノ略ゝ同一ニシテ九週間肥膽ヲ行ヒタルモノヲ選ヒ二十四時間絕食セシメテ屠殺シ肉步合ヲ比較シタルニ左ノ如シ

生　體　重

種類	屠殺前體量	肉量	食用ニ供セル内臓量	骨量	生體重ニ對スル肉歩合	生體重ニ對スル内臓歩合
バークシャイヤ(閹)	貫 三〇・〇〇〇	貫 二四・八一〇	貫 一・八七〇	貫 一・八〇〇	% 八二・八	% 六・二
平均	三〇・〇〇〇	二四・八一〇	一・八七〇	一・八〇〇	八二・八	六・二
バークシャイヤ三同雜種(牝)	二九・八〇〇	二四・九二〇	二・一六〇	一・八〇〇	八三・六	七・三
同上(牝)	三三・三〇〇	二六・一三〇	二・三〇〇	二・〇〇〇	七八・五	六・九
平均	三一・五五〇	二五・五二五	二・二三〇	一・九〇〇	八〇・九	七・一
バークシャイヤ退却雜種(牝)	三一・四〇〇	二五・〇〇〇	二・〇〇〇	二・三〇〇	七九・六	六・四
同上(閹)	三六・四〇〇	二九・二〇〇	二・八〇〇	二・二〇〇	八二・一	七・四
同上(牝)	二九・九〇〇	二四・二〇〇	二・二〇〇	二・〇〇〇	八〇・九	七・四
同上(閹)	二九・九〇〇	二三・七〇〇	二・二〇〇	二・二〇〇	七九・三	七・四
同上(牝)	二八・七〇〇	二二・九〇〇	一・九〇〇	二・二〇〇	七九・四	六・六
同上(閹)	三〇・三〇〇	二四・一〇〇	二・二〇〇	二・四〇〇	七九・五	七・三
平均	三一・一〇〇	二四・九〇〇	二・二〇〇	二・三〇〇	八〇・〇	七・四
龍潭坡種(閹)	二六・三〇〇	一九・一〇〇	一・七五〇	一・九六〇	七二・六	六・七
小形種(牝)	二二・一〇〇	一六・三〇〇	一・三〇〇	一・七〇〇	七三・八	五・九
バウ種(閹)	二九・五〇〇	二一・三〇〇	二・〇〇〇	二・五〇〇	七二・二	六・八
頂雙溪種(牝)	三〇・三〇〇	二二・六五〇	二・一〇〇	二・五〇〇	七四・八	六・九
平均	二七・〇五〇	一九・八三八	一・七八八	二・一六五	七三・三	六・六

備考　本試驗ニハ明治四十三年ヨリ大正二年ニ亙リ本場產ノ豚ヲ用ヒタリ
上表ニヨレハバークシャイヤ種ハ肉步合ハ二・二％同三回雜種ハ八〇・九％退却雜種ハ八〇・二％臺灣種ハ七三・三％ニシテバークシャイヤ種ハ臺灣種ニ比シ八・九％多ク同三回雜種ハ七・六％退却雜種ハ六・九％多シ

第二節　燻肉製造

本島人ハ豚肉ノ加工品ヲ嗜ミ年々對岸ヨリ之ヲ輸入スルコト多キヲ以テ本場ニ於テ燻肉ノ製造ヲ試ミタリ其方法及成績左ノ如シ

一　燻烟室ノ構造　下部ハ高サ一尺前方六尺横三尺五寸ノ土角ニテ築キ其上ニ高サ六尺前幅五尺横幅二尺五寸ノ箱ヲ置キ之ニ幅二尺五寸ノ戸ヲ設ケ一側ノ上方ニ方一寸ノ烟出ヲ穿チ内部ノ上方ニ鐵棒二本ヲ横ヘ之ニS字狀ノ鉤ヲ附シ豚肉ヲ吊スニ便ス一側ニ幅三尺長四尺五寸高一尺五寸ノ土角ニテ造レル造烟室ヲ設ケ方四寸ノ口ヲ以テ燻烟室ト連絡ス

二　加工季節　一月下旬ヨリ三月中旬ノ間ニ行ヘリ

三　整形　屠殺後切半シタル豚肉ヲ二十四時間冷室ニ吊シ十分冷却後ハム、ショルダー、ベーコンノ形ニ整フ

四　肉擦　整形シタル肉ニ食鹽一貫目ニ對シ硝石四十匁ノ割合ニテ配合セルモノヲ充分ニ塗抹シ後之ヲ桶ノ下方ニ小サキ圓竹ヲ並列シタル上ニ列ヘ更ニ上ヨリ蓋ヲ置キ石ヲ載セ

血汁ヲ壓出スルコト二十四時間ニシテ再ヒ上下ニ轉換シ更ニ二十四時間前法ノ如クシテ之ヲ行フ

ハムハ大小ニヨリボーメー二十度ノ鹽水(水四升食鹽四八〇匁硝石六四匁砂糖二四〇匁百瓦乃至三百瓦ヲ十箇所乃至十五箇所ニ注射シ次ニ鹽汁ノ漬込ニ移ル

五　鹽汁及乾鹽ノ配合

鹽汁ノ配合　水一斗　食鹽七斤乃至九斤　砂糖一斤　硝石半斤　胡椒、丁子、桂皮、セージ各五匁

以上配合セルモノヲ煮沸シ十分冷却シテ使用ニ供ス濃度ハハム漬汁ハボーメー二十三度ベーコン及ヒショルダーハ二十度乃至二十一度トス

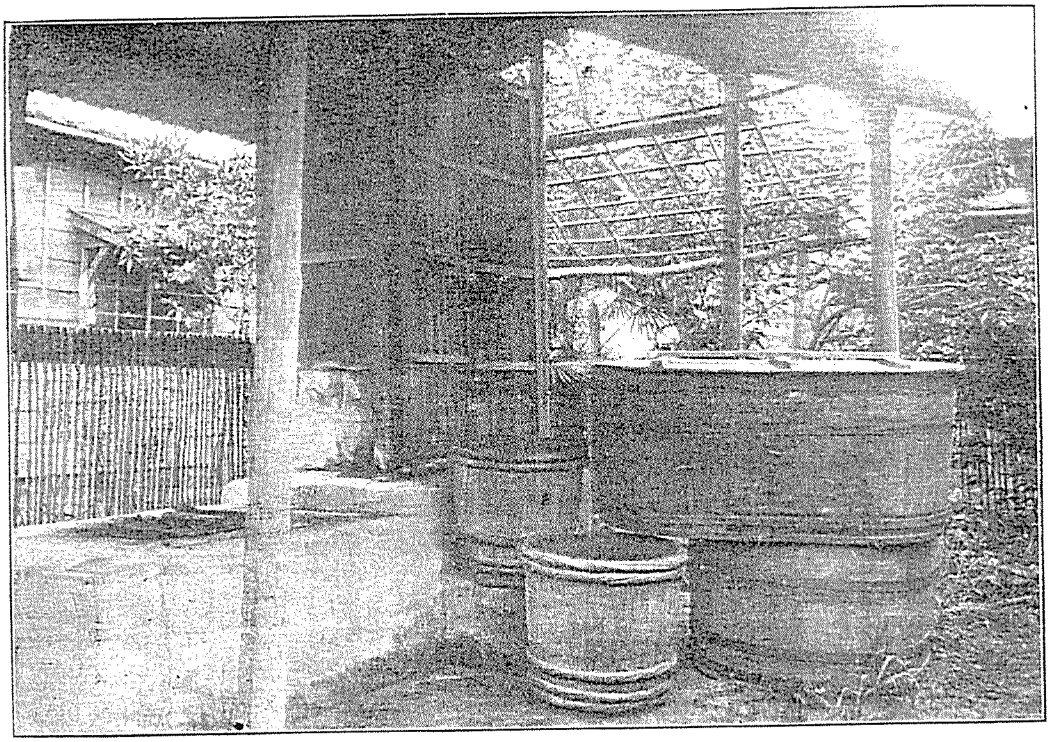
乾鹽ノ配合　食鹽一貫匁　砂糖三百三十匁　硝石八十匁

六　漬込　鹽汁漬込ハハム、ベーコン、ショルダー各別ニ徑七分ノ圓竹ヲ敷キタル漬桶ニ竝列シ其上ニ蓋ヲ置キ浮上ラサル程度ニ重石ヲ載セベーコン及ヒショルダーハ三重ニ積ミ肉ト肉トノ間ニ小サキ圓竹ヲ挿ミ漬汁ハ七日乃至十日ニ一回煮返シ肉ノ漬換ヘヲ行フ漬込日數ハハムハ三十五日間ショルダーハ二十一日間ベーコンハ十四日間トス

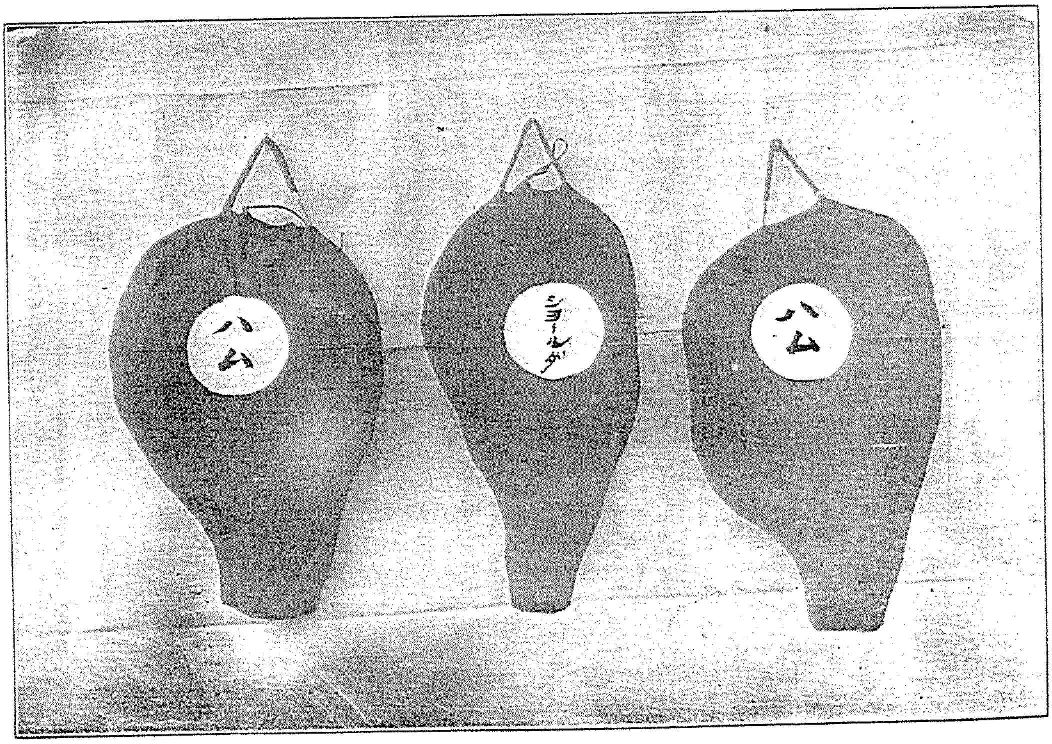
乾鹽漬込　肉揃ヲナシタルベーコンヲ鹽水漬込ノ場合ト同樣圓竹ヲ敷キタル漬桶ニ重ネ乾鹽ヲ敷キナカラ積ミ重ネ其上ニ蓋ヲ覆ヒ重石ヲ載セ置クナリ漬込日數ハ十四日間トス

七　鹽抜　漬込ヲ終リタル肉ハ攝氏二十三度ノ温湯中ニハムハ約三時間ベーコン及ヒショ

燻烟室及豚肉加工用具



ハム及シヨールダ



ルダーハ約二時間浸漬シ肉片ノ外部ニ附著セル鹽分ヲ除キ鹹味ヲ和ケ之ヲ取出シタル後白布ニテ水分ヲ拭ヒ取リ攝氏三十度ノ温度ニテ二十四時間火力乾燥ヲ行ヒ後燻烟ニ移ル

八　燻烟　造烟室内ニ鋸屑一斗ヲ一日二回二三寸ノ厚サニ入レ之レニ點火シ烟ヲ生セシメハムハ十八日間ショルダーハ十四日間ベーコンハ十日間燻烟ヲ行フ

九　包裝　燻肉ノ表面ヲ酒精ニテ拭掃シ刷毛ニテ摩擦シ硫酸紙ニテ六重ニ包ミ其ノ上ヲ天竺木綿ニテ包裝シ後著色ス

以上ノ方法ニヨリ製造シタルニ加工品ノ割合ハ生肉ニ比シ九割内外ニシテ燻烟宜シキヲ得緊縮適度ニシテ肉色鮮明風味佳良ナリ之ヲ冷暗所ニ貯藏シタルニ風味ヲ變スルコトナク能ク八箇月間保存シ得タリ而シテ貯藏一箇年ニ達セハ黴ヲ生シ緊縮ノ度ヲ加フルモ味ニ變化少ナキヲ認メタリ

第五章　管理

第一節　豚舍ノ構造

一　繁殖用豚舍　傾斜地ノ中段ニ設ケ單舍式トス室ハ間口九尺奥行十二尺ニシテ入口三尺ノ幅ヲ板ニテ仕切リ飼料給與ニ充ツ中仕切ハ板ニテ張リ床ハ土間トシ給飼場及其前ニ設ケタル通路ハコンクリートトナシ室ノ一隅ニ一坪ノ板張セル場所ヲ設ケ豚ノ起臥ニ便ス前方桁下ハ六尺後方ハ四尺屋根ハ茅葺トス

豚舍ノ後方ニ二十坪乃至三十坪ノ運動場ヲ設ケ其一方ニハ坤圳ノ水ヲ引キ入レ夏期ノ水浴ニ便ス柵ハ三尺毎ニ六尺ノ杉丸太ヲ植込ミ下部二尺ハ板ニテ張リ上部ハ三本ノ鐵線ヲ張ル

分娩ノ際ハ本舍ヲ用フ

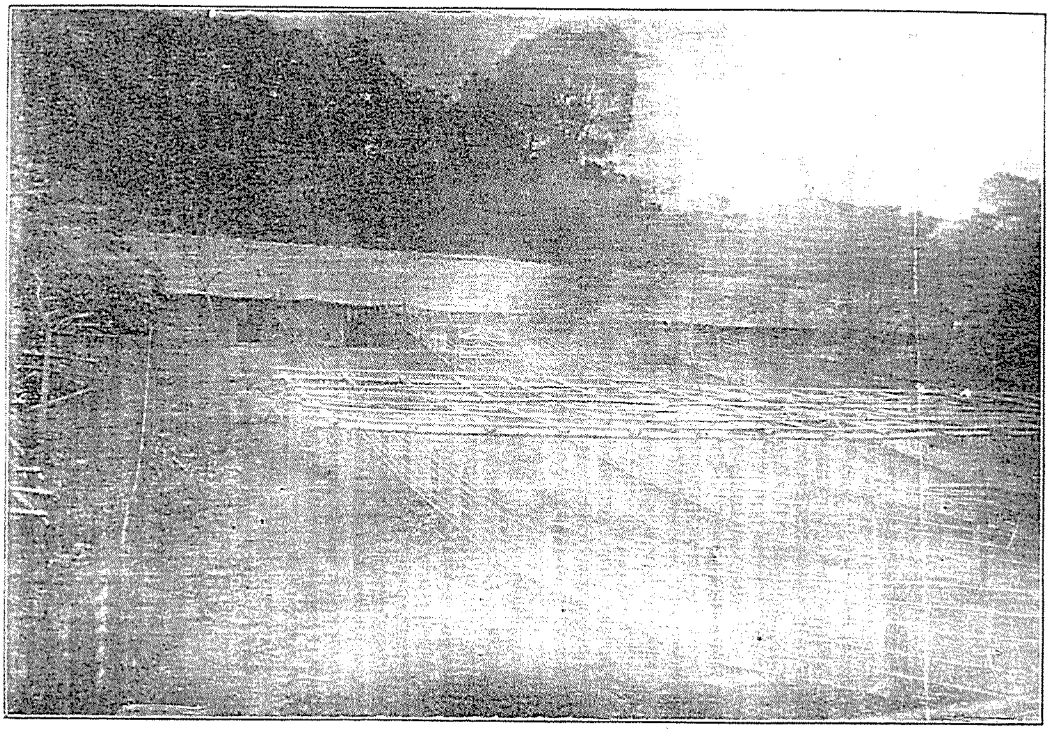
二　肉用豚舍　復舍式ニシテ室ハ間口七尺奥行九尺床ハ板張トシ中仕切ハ圓竹ヲ用ヒ中通ハ九尺ノコンクリトトシ後方ニ溝ヲ設ク

周壁ハ板ニテ張リ其上部ニ二尺五寸ノ無双窓ヲ附ケ換氣ニ便ス

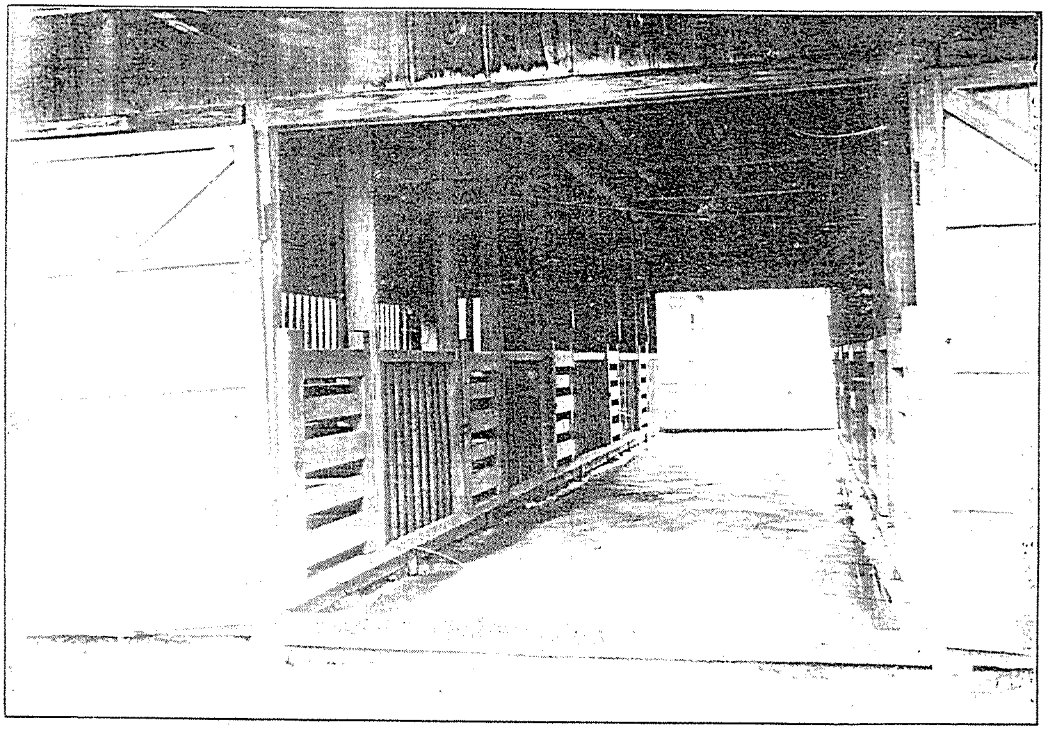
三　仔豚舍　單舍式ニシテ室ハ間口六尺奥行九尺床ハコンクリートトシ入口三尺五寸ハ一段低クシ飼料給與場ニ充ツ中仕切ハ圓竹ヲ用ヲ桁下ハ前方六尺後方四尺トナシ通路ハ幅四尺コンクリートトス一室毎ニ五坪乃至六坪ノ運動場ヲ設ク

四　種牡豚舍ハ肉用豚舍ニ準シ中仕切ハ板張トシ外ニ十坪乃至十五坪ノ運動場ヲ設ク

繁殖用豚舍



肥臚用豚舍



第二節　疾病

種類別病類表

種類	傳染病	神經系病	呼吸器病	消化器病	生殖器病	皮膚病	運動器病	外傷不慮	合計
ヨークシャイヤ種	五・〇〇	—	—	—	—	—	—	〇・六二	五・六二
ヨークシャイヤ雑種	三・〇〇	—	—	〇・三八	—	—	—	—	三・三八
バークシャイヤ種	〇・九六	〇・二三	〇・〇一	〇・四四	—	—	—	〇・一七	一・八一
バークシャイヤ二回雑種	〇・三二	〇・八〇	—	—	—	〇・一四	—	—	一・二六
バークシャイヤ三四回雑種	〇・七八	—	—	〇・六二	—	—	〇・〇三	—	一・四三
龍潭坡種	〇・五一	—	—	三・六八	—	—	—	—	四・一九
バウ種	—	—	—	〇・九七	—	—	—	—	〇・九七
頂雙溪種	〇・〇八	—	〇・一一	五・一四	—	—	〇・〇六	—	五・三九
小形種	—	—	—	一・〇一	—	—	—	—	一・〇一

備考　本表ハ明治三十九年ヨリ同四十四年ニ亙ル健豚ニ對スル病豚ノ百分比例ヲ示ス

年齢別病類表

病類		傳染病
三十九年	六箇月以上	〇・一九
	六箇月以下	一・二五
四十年	六箇月以上	〇・六一
	六箇月以下	二・五三
四十一年	六箇月以上	〇・五三
	六箇月以下	〇・二八
平均	六箇月以上	〇・四四
	六箇月以下	一・四五

病類	三十九年 六箇月以上	三十九年 六箇月以下	四十年 六箇月以上	四十年 六箇月以下	四十一年 六箇月以上	四十一年 六箇月以下	平均 六箇月以上	平均 六箇月以下
神經系病	—	—	—	—	〇・〇一	〇〇・〇二	〇・〇〇三	〇〇・〇一
呼吸器病	〇・一七	—	—	—	〇・四九	〇・〇八	〇・二二	〇・〇三
消化器病	〇・〇五	〇・〇三	〇・〇五	〇・〇五	〇・九六	〇・〇二	〇・三五	〇・〇二
生殖器病	—	—	—	—	〇・〇三	—	〇・〇二	—
運動器病	—	—	〇・〇八	—	—	—	〇・〇三	—
外傷不慮	〇・〇九	—	—	—	—	—	〇・〇三	—
計	〇・五三	一・二八	〇・七四	二・六〇	二・〇二	〇・四〇	〇・五八	一・五一

季節ニヨル新患發病ノ割合（三十九年ヨリ四十四年度マテノ平均數）

病類	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	一月	二月	三月
傳染病	一・三三	一・八三	二・一三	三・三三	一・三三	〇・五一	一・六三	八・三三	一・三三	四・三三	五・三三	一・一六
神經系病	—	—	—	—	—	〇・一六	—	〇・一六	—	—	—	—
呼吸器病	—	—	—	〇・一六	—	〇・三三	〇・五一	—	〇・一六	〇・三三	〇・一六	〇・三三
消化器病	〇・一六	〇・六六	一・六六	〇・八三	〇・八三	〇・一三	一・三三	〇・六六	一・三三	〇・八三	〇・六三	〇・〇五
生殖器病	〇・一六	—	—	—	—	—	—	—	—	〇・一六	—	—
皮膚病	—	—	—	〇・一六	—	—	—	—	—	—	〇・三三	—
運動器病	—	—	〇・一六	〇・三三	〇・一六	—	〇・一六	—	—	—	—	—
外傷不慮	〇・一六	—	—	—	〇・三二	〇・一六	〇・一六	〇・一六	—	〇・一六	〇・三三	—

總計	一・八一	二・四九	三・九三	四・八一	二・六四	一・二九	三・六三	[illegible]・三一	二・八二	五・六三	六・七八	一・五四
每百病豚比例	二・二三	一・三七	二・七一	二・八七	一・三一	〇・九三	二・七四	二・一一	一・一五	一・八八	三・四九	四・五五

臺灣總督府農事試驗場職員

場長　殖產局長　高田元治郎
主事　總督府技師　藤根吉春

種藝部

技師　部長　井街顯
技手　磯永吉
同　細田勝次郎
同　增田朋來
同　島田健藏
同　平間惣三郎
同　松田八平
同　月原德逸
同　安倍揮吉
同　原久人

農藝化學部

技師　部長　鈴木眞吉
同　臺北廳技師　堀內政一
同　澁谷紀三郎
技手　奧村晉三郎
同　尾方保見

昆蟲部

技師　部長　素木得一
技手　新渡戶稻雄
技手　牧茂市郎

植物病理部

技師　部長　總督府技師　川上瀧彌
技手　澤田兼吉
同　藤黑與三郎

畜產部

技師　部長　小田代慶太郎
技手　小野新市

教育部

技師　部長　小田代慶太郎
同　井原英市
同　石井仁三郎
書記　中野勝馬
技手　杉本正篤
同　荒卯三郎
同　山田柏採

庶務部

書記　部長　目黒記内
同　森源太郎

分課未定

技師　長嶺林三郎
同　東郷實